caso®

GERMANY

Original-Bedienungsanleitung

Einbau-Induktionskochfeld mit 4 Kochzonen

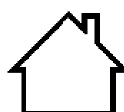
Master E4 Slide











Artikel-Nr. 3040

caso Germany
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3040 03.05.2011

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Induktionskochfeldes (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die caso Deutschland Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!
- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Kinder müssen beaufsichtigt werden! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ► Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

⚠WARNUNG

Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ► Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ► Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Medikamentenpumpe sollten bei Unsicherheit über die Unbedenklichkeit der Verwendung des Gerätes Ihren Arzt befragen.
- ► Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- ► Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
- ► Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ► Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.

2.3.3 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

► Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen. Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einem mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt.

2.3.4 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

► Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.

► Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.

► Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder!

HINWEIS

Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:

◆ **Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls die Sicherung ausschalten).**

◆ **Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch.**
AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!

◆ **Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.**

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden!
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Falls die Glaskeramik-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie die Sicherung aus, um einem elektrischen Schock vorzubeugen.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ► Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einbau-Induktionskochfeld mit 4 Kochzonen - Master E4 Slide
- 4 Klammern und 4 Schrauben zur Befestigung
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

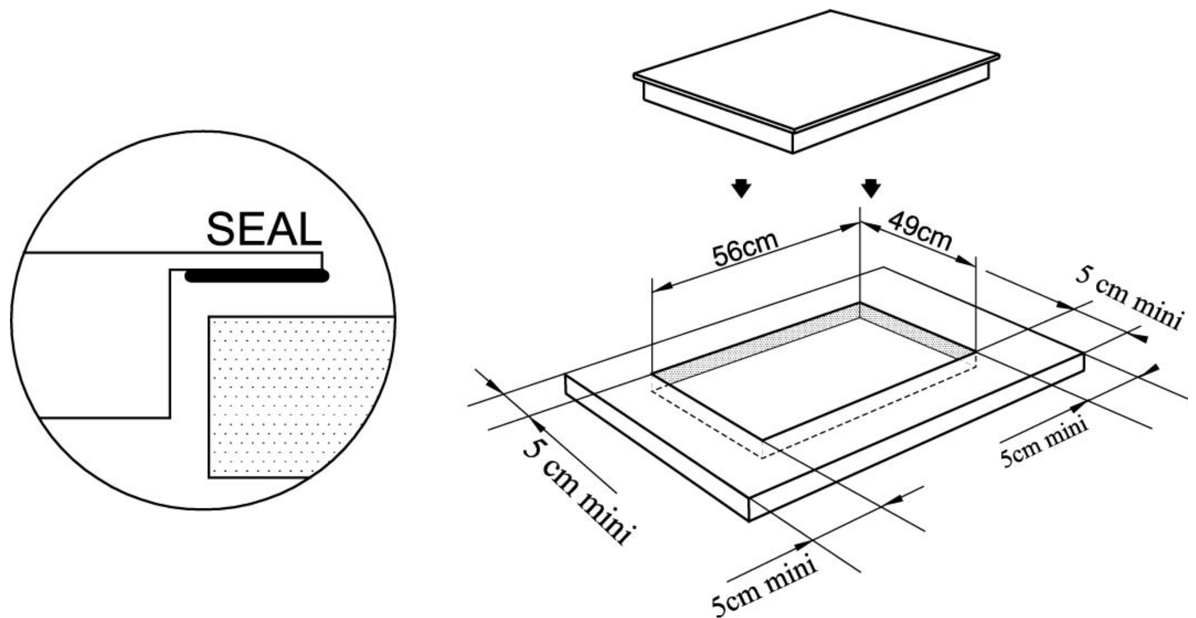
3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät ist für den Einbau vorgesehen.
- Die Wand hinter dem Gerät und die Zone oberhalb des Gerätes muss hitzebeständig sein. Der Abstand zwischen Kochfeld und den darüber befindlichen Schränken muß mindestens 760 mm betragen.
- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden. Die Stärke der Platte sollte mindestens 30mm betragen.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Kühlschränke, Spülmaschine, Wäschetrockner, Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

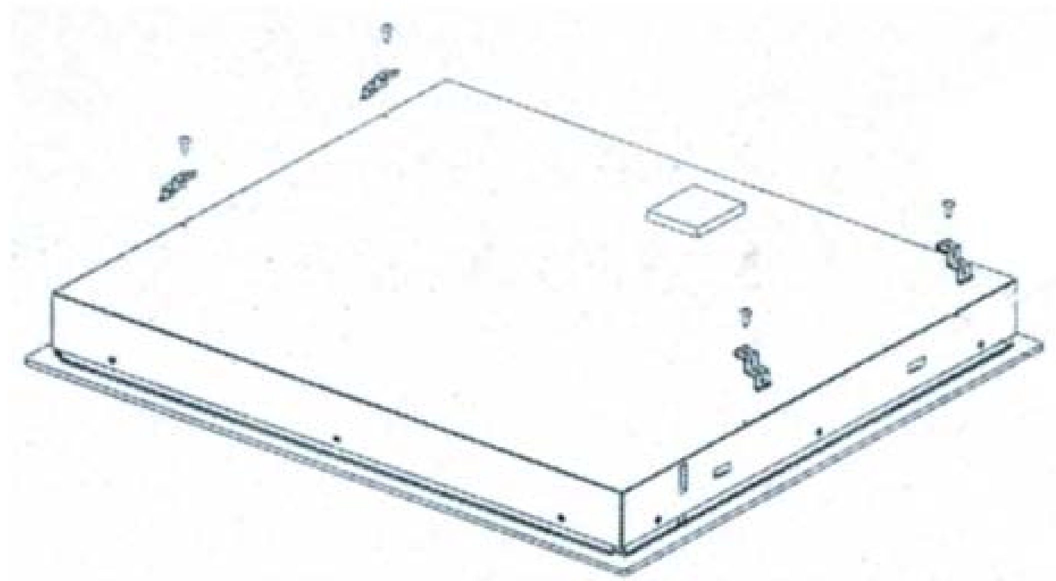
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung 50 mm an allen Seiten Freiraum.



- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Luftöffnungen ab und blockieren Sie sie nicht.

min. 760mm
Luftauslass
min. 5 cm
min. 5 mm
min. 2 cm
Lufteinlass

- Fixieren Sie das Kochfeld an der Tischplatte indem Sie 4 Klammern an der Unterseite des Gerätes festschrauben.
- Passen Sie die Klammern der Stärke der Tischplatte an.



3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

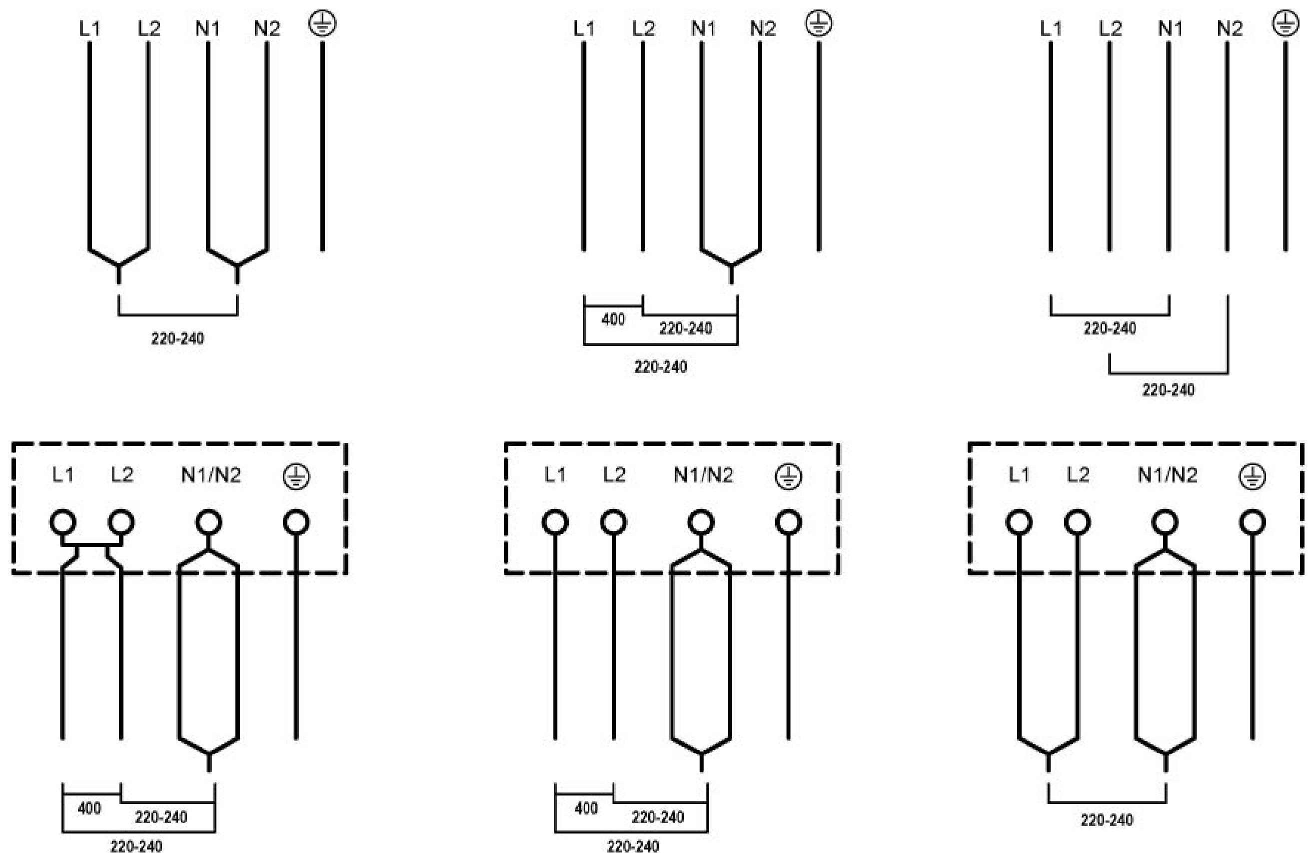
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.

Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

Die Aufstellung des Gerätes darf nur von Fachbetrieben/ Fachleuten (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden.



4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4 Induktionskochfelder

Das Induktionskochfeld hat 4 Kochzonen.

Im normalen Betrieb der Leistungsstufen laufen alle 4 Zonen unabhängig von einander und lassen sich individuell einstellen.

Wenn der Booster für eine Kochzone gewählt wurde, läßt sich die zugehörige Kochzone nur bis zur Leistungsstufe 2 heraufschalten (1 und 3, sowie 2 und 4).

Kochzone	Max. Leistung Normal	Max. Leistung mit Booster
1	1500 Watt	2000 Watt
2	2200 Watt	2900 Watt
3	2200 Watt	2900 Watt
4	1500 Watt	2000 Watt

4.1.1 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis und das anzeigen von „H“ im Display dient zur Warnung, dass das Keramikfeld heiß sein kann. Der Induktionskocher selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze; die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

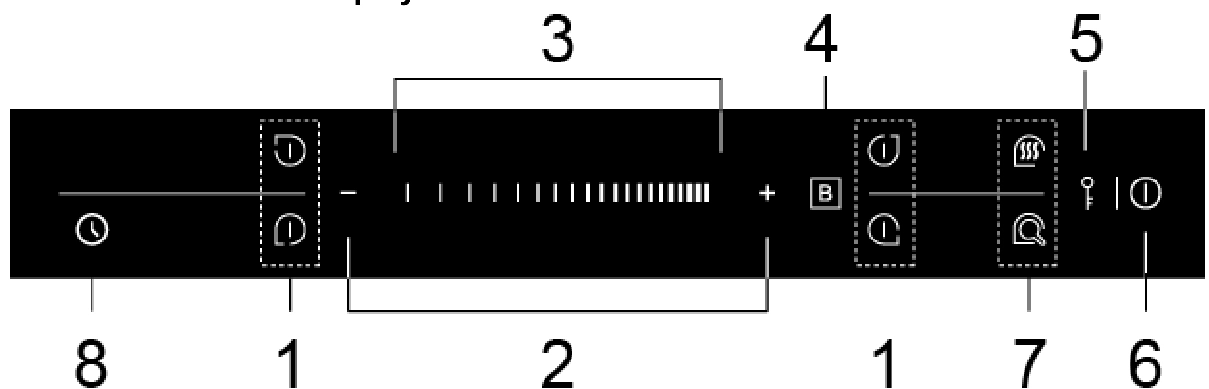
⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

- ► Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist (H erscheint im Display)
- ► Keine Gegenstände auf dem heißen Keramikfeld ablegen.

4.2 Bedienelemente und Displays

4.2.1 Bedienfelder und Displays



1. Kochfeld-Taste und -Anzeige
2. +/--Tasten zum Einstellen der Leistungsstufe / des Timers
3. Slide Regler zum Einstellen der Leistungsstufe / des Timers
4. Booster
5. Lock / Kindersicherung
6. An/Standby
7. Spezielle Funktionen, oben: Warmhalten, unten: Anbraten
8. Timer

4.2.2 Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus.

4.2.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

Stellen Sie **kein** leeres Kochgeschirr auf die Kochfelder. Das Erwärmen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne führt zum Auslösen des Überhitzungsschutzes.

4.2.4 Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltung ausgerüstet.

Wenn Sie vergessen haben das Gerät auszuschalten, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Die Zeiten variieren je nach gewählter Leistungsstufe:

Leistungsstufe	automatische Abschaltung nach
1~3	8 Stunden
4~6	4 Stunden
7~9	2 Stunden

Wenn Sie den Topf von der Herdplatte nehmen, schaltet sich die Energiezufuhr sofort nach dem akustischen Signal ab.

4.2.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den Wärme erzeugenden Strom induziert.

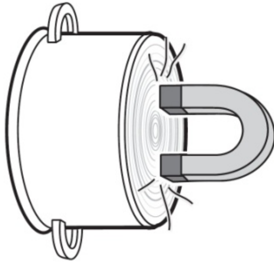
Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:
Vergewissern Sie sich, dass am Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:



◆ **Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.**

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 26 cm

HINWEIS

► Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

VORSICHT

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
- Das maximal zulässige Gewicht von allen Töpfen mit Inhalt **darf 24 kg** nicht überschreiten.
- Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.
- Lassen Sie die Oberfläche des Kochgeschirrs nicht über die Oberfläche kratzen. (Eine zerkratzte Glaskeramikoberfläche beeiträchtigt nicht den Gebrauch des Gerätes).

5.3 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

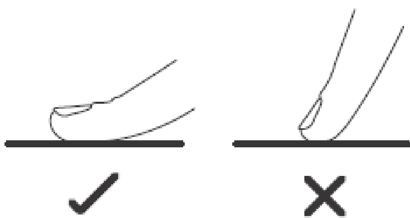
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- Das Gerät nicht während des Betriebes oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- Keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Verletzungsgefahr.

HINWEIS

► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

5.4 Betrieb des Gerätes

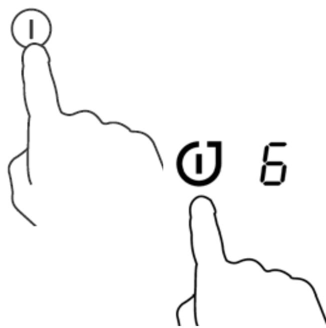
5.4.1 Bedienung mit Touch Controls



Die Bedienung reagiert auf Berührung, ohne Druck.
Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Spitze.
Sie hören einen Signalton, sobald ein Kontakt registriert wurde
Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist.

Selbst ein dünner Wasserfilm erschwert die genaue Bedienung.

5.4.2 Ausschalten



Das gesamte Gerät wird über den **Hauptschalter An/Standby (6)** ausgeschaltet.

Jede einzelne Kochzone wird über die entsprechende **Taste (1)** ausgeschaltet, oder berühren Sie **"-" und "+" (2)** gleichzeitig oder wählen Sie die Leistungsstufe „0“ mit dem **Schieberegler (3)** an.

HINWEIS

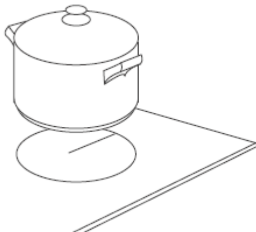
► Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.

5.4.3 Einschalten

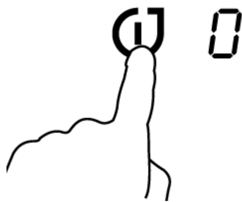


Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise zum sicheren Betrieb des Gerätes:

Schalten Sie das Gerät über den **Hauptschalter An/Standby (6) an.** Es ertönt ein akustisches Signal, alle Felder leuchten kurz auf „-„ oder „- - „, das Gerät schaltet in den Standby Modus.



Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle (Ø 120 mm - 260 mm), die Sie nutzen möchten.

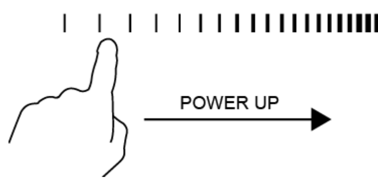


Nun drücken Sie die **Taste** des entsprechenden Kochfeldes (1).

HINWEIS

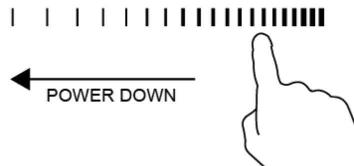
- ► Vergewissern Sie sich dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- ► Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab.
- ► Wenn die Anzeige der Kochstufe blinkt, bedeutet dies, dass:
  • Sie das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben,
  • das verwendete Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet ist oder
  • das Kochgeschirr zu klein ist oder nicht richtig auf dem Kochfeld zentriert ist.

5.4.4 Leistungsmodus



Um die Leistungsstufe auszuwählen, drücken Sie die **Auswahltaste +/- (2)** so lange, bis die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet, oder nutzen Sie den **Schieberegler (3).**

Sie können die Leistungsstufen 1-9 wählen.



5.4.5 Booster

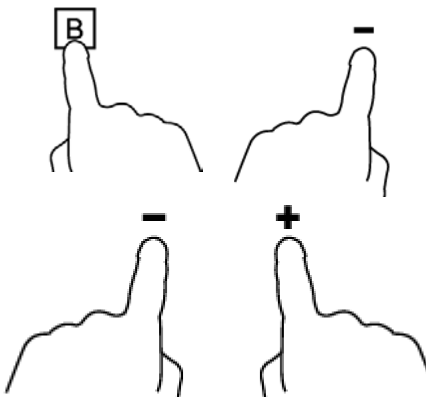


Um sehr schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen, drücken Sie nach Auswahl der Leistungsstufe direkt den **Booster (4).**

Es erscheint „b“ in der Anzeige und die Booster-Leistung wird für maximal 5 Minuten erreicht. Nach dieser Zeit schaltet die Kochzone in die voreingestellte Leistungsstufe zurück.

Wenn der Booster für eine Kochzone gewählt wurde, läßt sich die zugehörige Kochzone (1 und 3, sowie 2 und 4) nur bis zur Leistungsstufe 2 heraufschalten.

Beispiel: Der Booster für Kochzone 3 ist eingeschaltet, die Kochzone 1 läßt sich nur bis Leistungsstufe 2 heraufschalten.



Um den Booster abzuschalten, drücken Sie nocheinmal **Booster (4)** oder **„-„ (2).** Die Kochzone wählt die voreingestellte Leistungsstufe an.

Auch wenn Sie “-“ und “+” gemeinsam drücken, beendet dies die Booster-Funktion.

5.4.6 Timer



Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten nutzen:
• als Kurzzeitwecker:

In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone ein, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
• als Timer für eine oder mehrere Kochzonen:

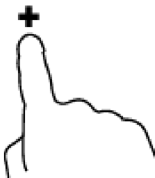
Der Timer lässt sich für bis zu 9 Stunden, 59 Minuten einstellen

5.4.7 Timer als Kurzzeitwecker:



Schalten Sie das Gerät ein **Master An/Standby (6)** und wählen Sie die Taste **Timer (8).**

Mit den **Tasten + / – (2) oder dem Schieberegler (3)** lässt sich die Dauer in 1-Minuten-Intervallen, oder bei längerem Drücken in 10- oder 30- Minuten Intervallen (bis max. 9 Stunden, 59 min.) einstellen.



Wenn Sie gleichzeitig die Taste + und – (2) drücken, wird der Timer gelöscht und „0:00“ angezeigt.



Wenn die Zeit eingestellte ist, läuft der Timer sofort und das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt es ein akustisches Signal, das Display zeigt „- - „ und das Gerät, bzw. das Kochfeld begibt sich in den Standby-Modus.

5.4.8 Nutzen des Timers um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten



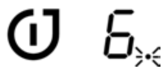
Nach der Wahl der Kochzone(n) und der gewünschten Leistungsstufe drücken Sie die **Timer Taste (8).**

Mit den **Tasten + / – (2) oder dem Schiebegegler (3)** lässt sich die Dauer in 1-Minuten-Intervallen, oder bei längerem Drücken in 10- oder 30- Minuten Intervallen (bis max. 9 Stunden, 59 min.) einstellen.

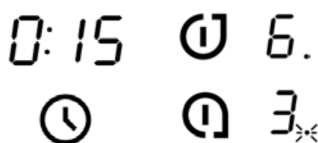
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort.

Die Kochzone, für die der Countdown läuft, ist mit einem roten Punkt gekennzeichnet.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt es ein akustisches Signal und das Gerät, bzw. das Kochfeld begibt sich in den Standby-Modus.



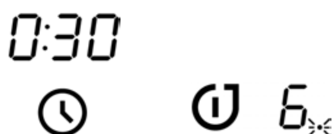
Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen programmiert haben, zeigen rote Punkte hinter der Kochzone an, für welche Zonen der Timer programmiert wurde.



Der Display zeigt die Zeit für die jeweils Kochzone an, hinter der ein roter Punkt aufleuchtet.

Kochzone 4: der Timer ist auf 15 min. eingestellt.

Kochzone 2: der Timer ist auf 30 min. eingestellt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt es ein akustisches Signal und die jeweilige Kochzone schaltet sich aus.

Das Display zeigt dann die Timerzeit für die verbleibenden Kochzonen an.

HINWEIS

► Während des Timerbetriebes können Sie die Dauer beliebig mit den **Tasten +/- (2)** oder dem Schieberegler (3) einstellen. Durch die Memory-Funktion bleibt die Einstellung der Leistungsstufe unverändert bestehen.

► Während des Kochvorgangs kann die Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

5.4.9 Kindersicherung



Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder das unbeabsichtigte Verstellen der Tasten.

Aktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste **Lock (5)** bis die Timeranzeige „Loc“ aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten außer des **Hauptschalters An-/Standby (6)** deaktiviert. Die Kochfelder heizen weiter, entsprechend der zuvor eingestellten Leistungsstufen.

Deaktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste **Lock (5)**, für ca. 2 Sekunden, bis die Funktionsanzeige erlischt.

5.4.10 Der Einsatz der speziellen Funktionen

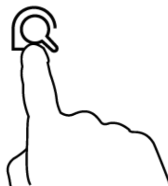


Warmhalte-Funktion:
Sie können die Funktion nutzen, um Speisen warmzuhalten.
Die Funktion kann in Kochzone 1 und 2 genutzt werden

Drücken Sie die Taste der entsprechenden Kochzone (1 oder 2) und wählen Sie die **Warmhaltefunktion (obere Taste 7).**



Die Anzeige zeigt "A" und startet die Warmhaltefunktion.



Anbrat-Funktion:
Sie können die Funktion zum Anbraten von Fleisch nutzen.
Die Funktion kann in Kochzone 3 und 4 genutzt werden

Drücken Sie die Taste der entsprechenden Kochzone (3 oder 4) und wählen Sie die **Anbrat-Funktion (untere Taste 7)**



Die Anzeige zeigt "F" und startet die Anbrat-Funktion.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.
- ► Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Keramik-Kochfeld, Gehäuse und Bedienfeld

Das Keramik-Kochfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen. Bei starken Verschmutzungen können Sie etwas Weißweinessig verwenden.

⚠VORSICHT

- ► Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Möglicher Grund	Korrigieren
E1/E2	Ungewöhnliche Spannung	► Die Versorgungsspannung liegt nicht im geforderten Bereich. Geeignete Steckdose verwenden.
E3/E4	Abnormale Temperatur	► Wählen Sie einen anderen Topf/kontrollieren Sie ihn
E5/E6	Überhitzungsschutz Temperatursensor offener oder zu kurzer Kreislauf	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
F0/F1/F2	Fehler im Lüfter	► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet

		werden.
F3-F8 F9-FE	Fehler des Temperatursensors	► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

► Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.

► Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile,

Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

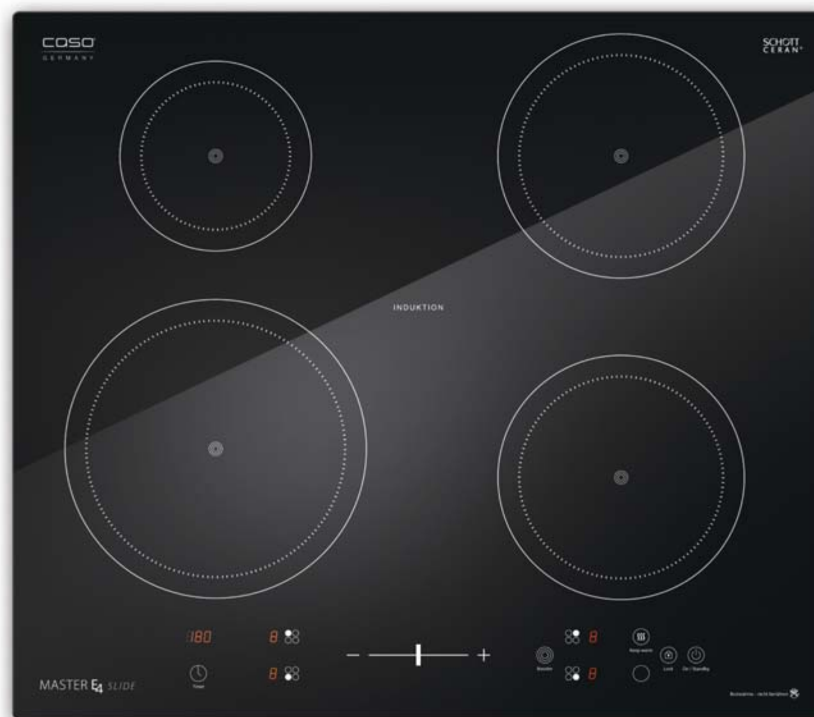
Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Einbaukochfeld mit 4 Kochzonen
Name	Master E4 Slide
Modell	MC-IF7219G
Artikel-Nr.	3040
Anschlussdaten	6,4-7,2 kW /400 V
Leistungsaufnahme	6400 Watt / max. 7200 Watt
Außenabmessungen (B/H/T)	590 x 55 x 560 mm
Einbaumaß	560 x 51 x 490 mm
Gewicht	14,0 kg

Original
Operating Manual

Induction cooker with 4 hobs for assembly
Master E4 Slide











Item No. 3040

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the induction cooker (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods.

The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ► Use the device exclusively for its intended use.
- ► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Only qualified electricians, may carry out the installation!
- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Children being supervised not to play with the appliance.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

⚠WARNUNG WARNING

The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects.

Adhere to the following safety instructions:

- ► People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ► If in any doubt, people with pacemakers or implanted medication pumps should consult their doctor about the harmlessness of using the appliance.
- ► Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- ► Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- ► Do not remove any coverings on the appliance.

12.3.2 Danger of Burning

⚠WARNUNG WARNING

The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ► Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.
- ► Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- ► Do not touch the hot surface of the ceramic hob.
  The induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, but the temperature of the cooking utensils heats the hob.

12.3.3 Danger of Explosion

WARNUNG WARNING

Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced.

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

- ► Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated. A can is best heated by opening it an placing it in a pot filled with a little water.

12.3.4 Danger of Fire

WARNUNG WARNING

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ► During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.
- ► Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.
- ► Do not place any empty cookware on the cooking area.

HINWEIS Please note

If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:

- ◆ **Switch the appliance off (if necessary, switch off the fuse).**
- ◆ **Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.**
  NEVER EXTINGUISH WITH WATER!
- ◆ **After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.**

12.3.5 Dangers due to electrical power



Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► Only qualified electricians, may carry out the installation!
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ► Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

- As a rule, the Master E4 Slide is delivered with the following components:
- Induction cooker with 4 hobs for assembly (Master E4 Slide)
- 4 brackets and 4 screws for assembly
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with

environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

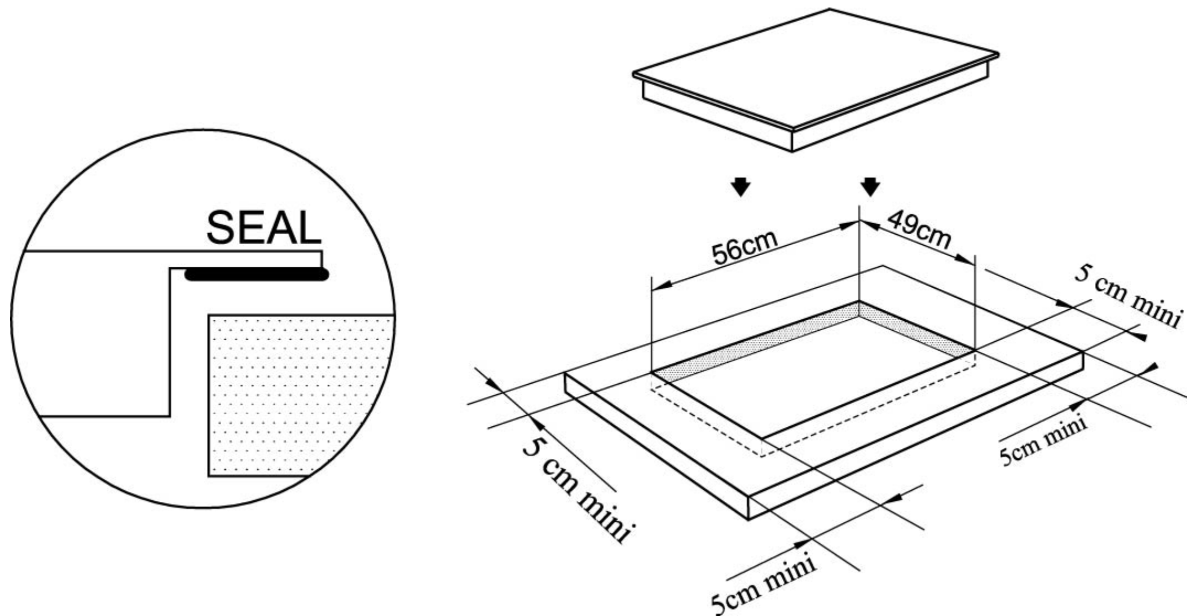
13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance is designated for assembly.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat. The safety distance between the hotplate and cupboard above should be at least 760 mm.
- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents. The thickness of the table surface is at least 30 mm.
- The induction cooker must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance’s hot surface.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not set up the induction cooker in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: cooling equipment, dishwashers, rotary dryers, radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

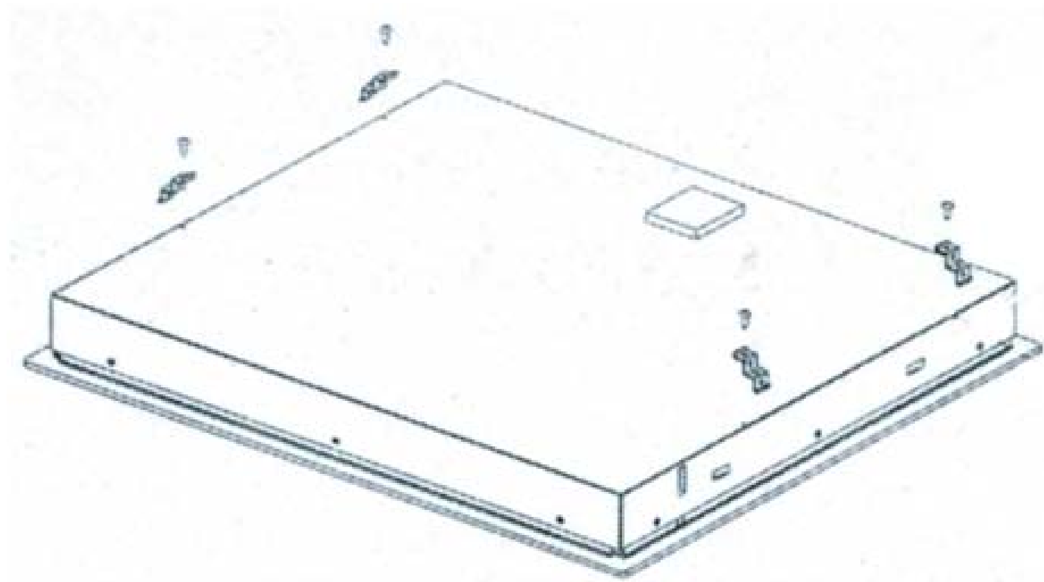
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air. Leave a 50 mm gap on all sides when setting up the appliance.



- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the air openings (air intake and air exit).

min. 760mm
Air exit
min. 5 cm
min. 5 mm
min. 2 cm
Air intake

- Fix the hob on the table by screwing 4 brackets on the bottom of the hob after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different table top thickness



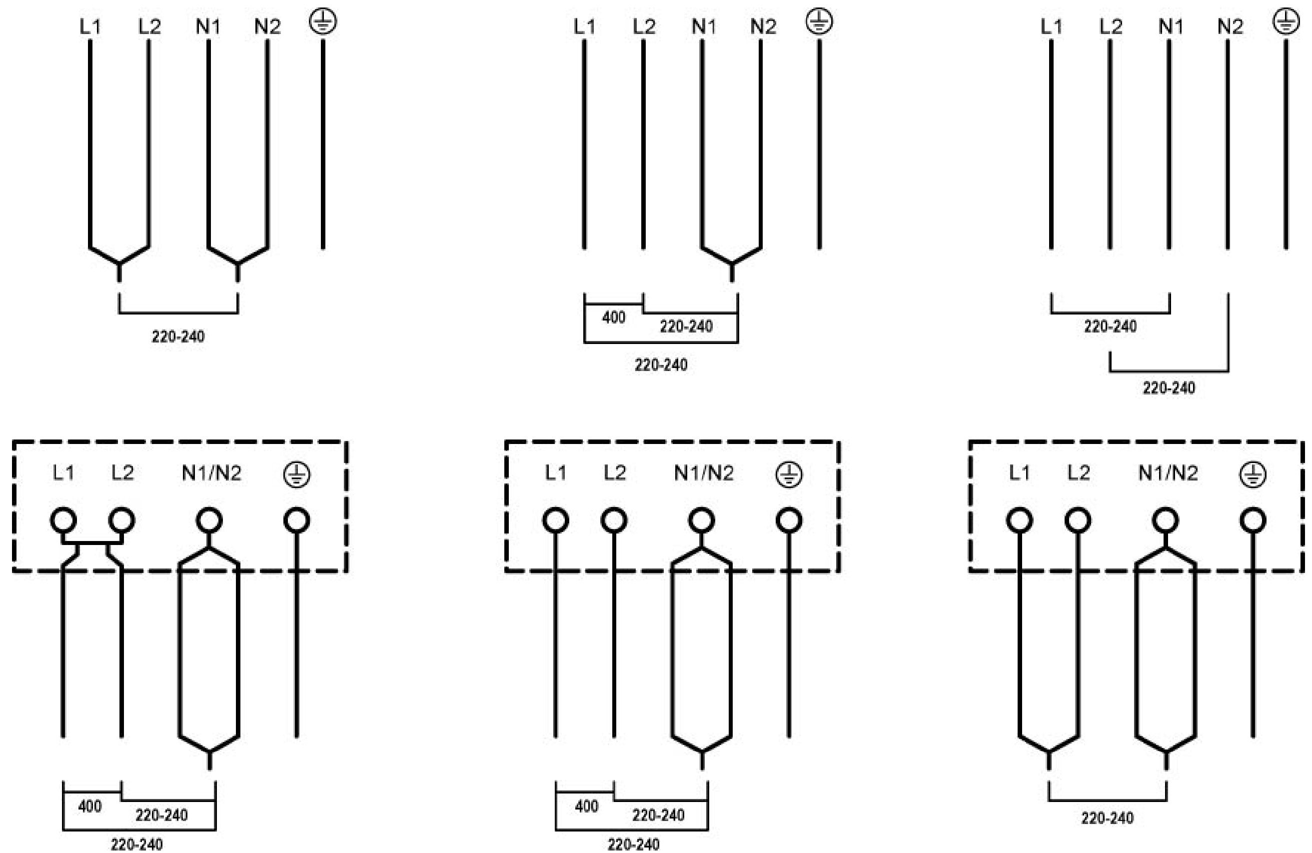
13.5.2 Preventing Radio interference

The appliance can cause interference to radios, televisions or similar devices. Interference can be removed or reduced using the following measures:

- Place the radio, television etc. as far away from the appliance as possible.
- Connect the appliance to a different socket, so that different electric circuits are being used for the appliance and the receiver experiencing interference.
- Use a correctly installed aerial for the receiver in order to ensure good reception.

13.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection: Only qualified electricians, may carry out the installation!



14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



14.2 4 hobs

The induction cooker has 4 hobs which can be used separately. Therefore you have 4 operating panels. As the boost function is activated for one hob, the corresponding hob is limited under power level 2 automatically (1 and 3, or 2 and 4).

hob	Max. power normal	Max. power with booster
1	1500 Watt	2000 Watt
2	2200 Watt	2900 Watt
3	2200 Watt	2900 Watt
4	1500 Watt	2000 Watt

14.2.1 Details on the device



This instruction and when "H" is displayed, is to warn that the ceramic hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hob!

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

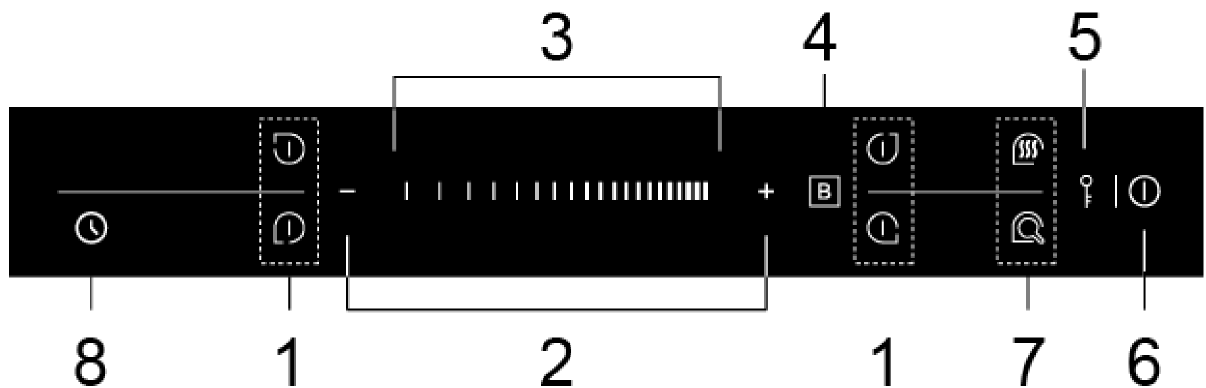
⚠VORSICHT ATTENTION

Risk of burning due to hot surface!

- ► Do not touch the surface of the ceramic hob while it is still hot ("H" is displayed)
- ► Do not place any objects on the hot ceramic hob.

14.3 Operating elements and displays

14.3.1 Operating panels and Displays



1. cooking zone selection and display
2. Selection buttons (+/-) for power level and timer
3. Slide control to select for power level and timer
4. Booster button (press directly after chosen the power stage)
5. Lock function (setting protection / child safety lock
6. Master On/Off switch
7. Special functions: above: Keep Watm, beneath: Frying
8. Timer

14.3.2 Signal Tones

The appliance emits an acoustic signal after being switched on and in the event of a fault.

14.3.3 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message is displayed and an acoustic signal sounds. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling-down phase the appliance can be switched on again.

HINWEIS

► Do not place any empty cookware on the cooking area. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off automatically.

14.3.4 Automatic shutdown protection

The device is equipped with an auto shut down safety protection function. If ever you forgot to turn off your hotplate, it shuts down automatically. The default working times for various power levels are:

Power level	automatic shutdown after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

14.3.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

15.1 Functioning and Advantages of Induction Cookers

With an induction cooker the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

Advantages of the Induction Hob

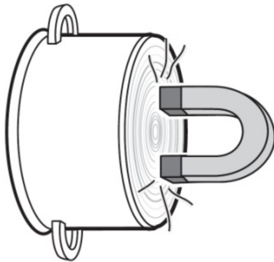
- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.

15.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.

Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test:



- **Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction hob.**

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots that do not sit flat on the hob
	Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 26 cm

HINWEIS Please note

► Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.

VORSICHT **Attention**

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

- Only use pots with an induction-compatible base.
- The maximum permissible weight of all pots plus its contents **must not exceed 24 kg.**
- Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.

15.3 Safety Instructions

⚠WARNUNG **Warning**

- Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.
- Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hob.
- Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.
- In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.
- Do not touch the hot surface of the ceramic hob.
  Although the induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

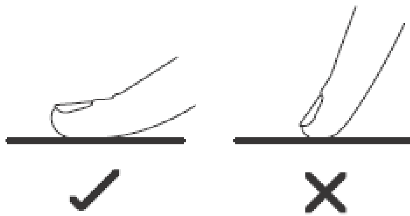
HINWEIS

- Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.

► If the appliance is unused for extended periods of time, we recommend that the appliance be unplugged from the mains.

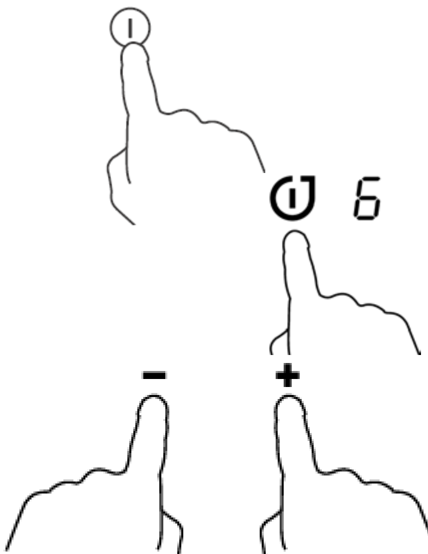
15.4 Operating the Appliance

15.4.1 Using the Touch Controls



- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

15.4.2 Switching Off



The complete appliance is switched off using the **Master On/Off switch (6)**.

Each hob is switched off by using the cooking zone selection button (1), or you touch the **key “+” and “-“ (2)** simultaneously or choose power level “0” with the Slide control.

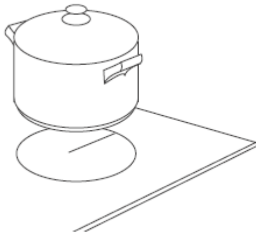
HINWEIS Please note

► Note that the appliance’s fan continues to operate for a while after the appliance has been switched off in order to dissipate the heat that has built up in the appliance.

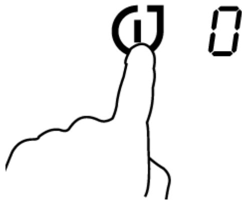
15.4.3 Switching On



Press the **Master On/Off switch (6),** the keys light up “-“ or “- -“ and an acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.

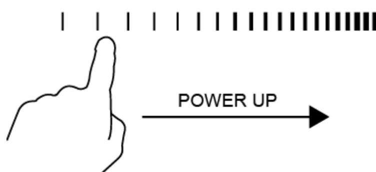


Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 260 mm).



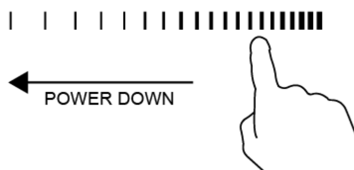
Now select the appropriate hob cooking zone button (1).

15.4.4 Power Stage



Press the selection key +/- (2) as long as necessary to select the power stage (Indicator lamp showing correct power stage) or use the Slide control. (3).

You can change the settings at any time in a range from 1 – 9.



15.4.5 Booster

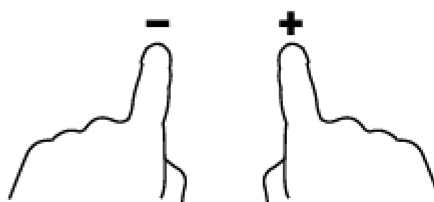


To reach the desired temperature very fast, press directly Booster (4), after selecting the power level. The display shows “b” and within the next 5 minutes additional booster power is reached. Afterwards the hob switches back to the pre-selected power level.



As the boost function is activated for one hob, the corresponding hob is limited under power level 2 automatically (1 and 3, or 2 and 4).

For de-activation of booster press again Booster (4) or”-“(2) the hob switches back to the pre-selected power level.



Touching “-“ and “+” control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically

15.4.6 Timer



You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set the timer for one or more cooking zones simultaneously
- You can set the timer for up to 9:59 minutes.

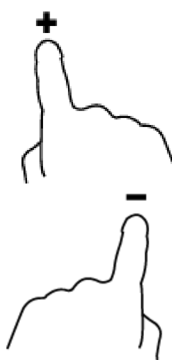
15.4.7 Using the Timer as a Minute Minder



Press the **Master On/Off switch (6), to switch the appliance on, than choose “Timer” (8).**

With the + / - keys (2) or the Slide Control (3) you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 9 hours and 59 minutes).

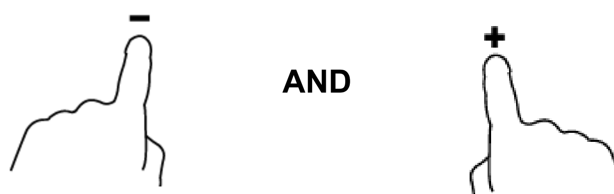
Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode



Hint: Touch the “+” control once to increase by 1 minute. Hold the ”+” control to increase by 10 minutes. When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" control to increase the timer by 30 minutes

Touch the “-” control once to decrease by 1 minute. Hold the ”-” control to decrease by 10 minutes. When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" control to decrease the timer by 30 minutes

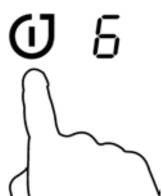
Touching the “-“ and “+” together, the timer is cancelled, and the “0:00”will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “--- “ when the setting time finished.

15.4.8 Setting the timer to turn one or more cooking zones off



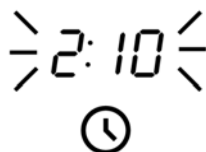
If the timer is set on one zone:

Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



Touch timer control, the timer indicator will start flashing and will show”0:10”in the minute display.

Set the time by touching the”-“ or “+”control



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the minute display flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

If the timer is set on more than one zones:

When you set the time for several cooking zones simultaneously, several dots of the relevant cooking zones are on.The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 30 minutes)

(set to 15 minutes)

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

HINWEIS **Please note**

- ► During timer operation, you can change the duration at any time with the **+ / - keys (2) or the slide Control (3)**. With the memory function of the device, the power stage remain unchanged here.
- ► During the cooking process the power level and timer can be readjusted as you wish.

15.4.9 Lock function (children lock key)



Activation of Lock function:

Press the Lock key (5) until the timer shows “Loc”. All keys will be blocked except Master On/Off (6), to avoid mal-operation. After locking, induction hotplates continue to heat in the preset power stage. Also the timer continues counting.

De-activation of Lock function:

Press the Lock key (5) for ca. 2 sec. until all keys are free to use again.

15.4.10 Special functions



Keep Warm funvtion:

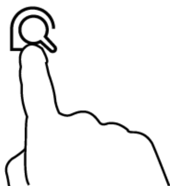
You can use this function to keep food warm.

The function can be used for cooking zone 1 or 2.



The indicator shows "A", then the cooking

zone starts warm function.



Fry Function

This function is used to fry steaks and other meat.

The function ca n be used on cooking zone 3 and 4.



The display shows "F" and starts the fry function.

15.5 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

15.6 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.
- Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- Do not immerse the appliance, its cables and the plug in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

15.7 Cleaning

◆ Ceramic hob, Housing and Operating Panel

Clean the hob, the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth or a mild detergent. If there

are accumulations of dirt, apply white vinegar to the polluted zone.

⚠VORSICHT Attention

- In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.

16 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

16.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

16.2 Causes and rectification of faults

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault. The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause	To Rectify
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or

		area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Fault	Possible Cause	To Rectify
E1/E2	Abnormal supply voltage.	▶ Make sure the appliance is connected to the voltage indicated
E3/E4	Abnormal temperature	▶ Please inspect the pot
E5/E6	Bad hotplate heat radiation	▶ Please restart after hotplate has cooled down
F0/F1/F2	Fan failure	▶ Please send back to customer serivce.
F3-F8 F9-FE	Temperature sensor failure	▶ Please send back to customer serivce.

HINWEIS Please note

► If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

17 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

► Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.

► Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

18 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

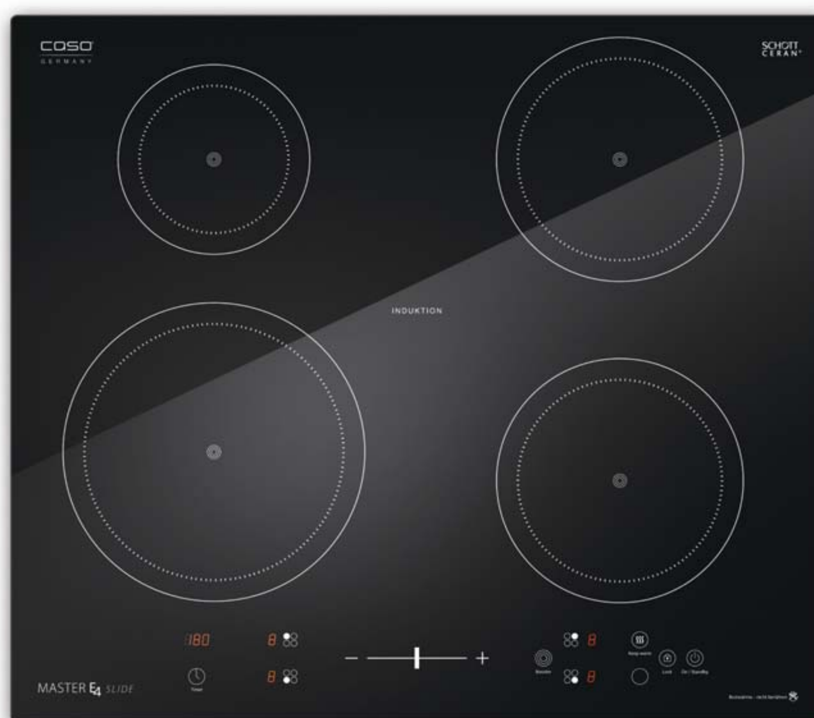
To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

19Technical Data

Device	Induction cooker with 4 hobs for assembly
Name	Master E4 Slide
Model	MC-IF7219G
Item No.:	3040
Mains data	6,4-7,2 kW /400 V
Power consumption	6400 Watt / max. 7200 Watt
External measurements (W x H x D):	590 x 55 x 560 mm
Assembly dimensions	560 x 51 x 490 mm
Net weight	14,0 kg

Mode d'emploi original

Cuiseur à Induction avec
4 plaques de cuisson pour le montage
Master E4 Slide



N°. d'art. 3040







20 Mode d´emploi

20.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

20.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au plaque chauffante à induction (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

20.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

20.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.
Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

20.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

21 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

21.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller

des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doits être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

21.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.
- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Ne laissez pas des entfants jouer avec l´appareil.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

21.3 Sources de danger

21.3.1 Danger de champs électromagnétiques

WARNUNG ATTENTION

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ► Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ► Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- ► Ne placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.
- ► Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.
- ► N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

21.3.2 Danger de brûlure

WARNUNG ATTENTION

Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ► Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.
- ► Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ► Ne pas toucher la surface chaude du champ céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.

21.3.3 Risque d'explosion

WARNUNG **ATTENTION**

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, un risque d'explosion existe suite à une surpression.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

- ► Ne chauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients verrouillés comme p. ex. des boîtes de conserve. Par la surpression en résultant, le récipient peut éclater. Une boîte se réchauffe le mieux en l'ouvrant et en la plaçant dans un pot rempli d'eau.

21.3.4 Danger d'incendie

WARNUNG **ATTENTION**

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

- ► Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.
- ► Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement.
- ► Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson.

HINWEIS **REMARQUE**

En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :

- ◆ **Mettez l'appareil hors circuit (mettre le coupe-circuit hors circuit)**
- ◆ **Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**
- ◆ **Après avoir éteint la source d'incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l'appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.**

21.3.5 Dangers du courant électrique

GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.
- En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- Si la surface est endommagée, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution (mettre le coupe-circuit hors circuit).
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.

22 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

22.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

22.2 Inventaire et contrôle de transport

Le cuiseur à Induction Master E4 Slide est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Le cuiseur à Induction avec 4 plaques de cuisson (Master E4 Slide)
- 4 crampons et 4 boulons pour le montage
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

22.3 Déballage

Pour déballer l'appareil retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

22.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

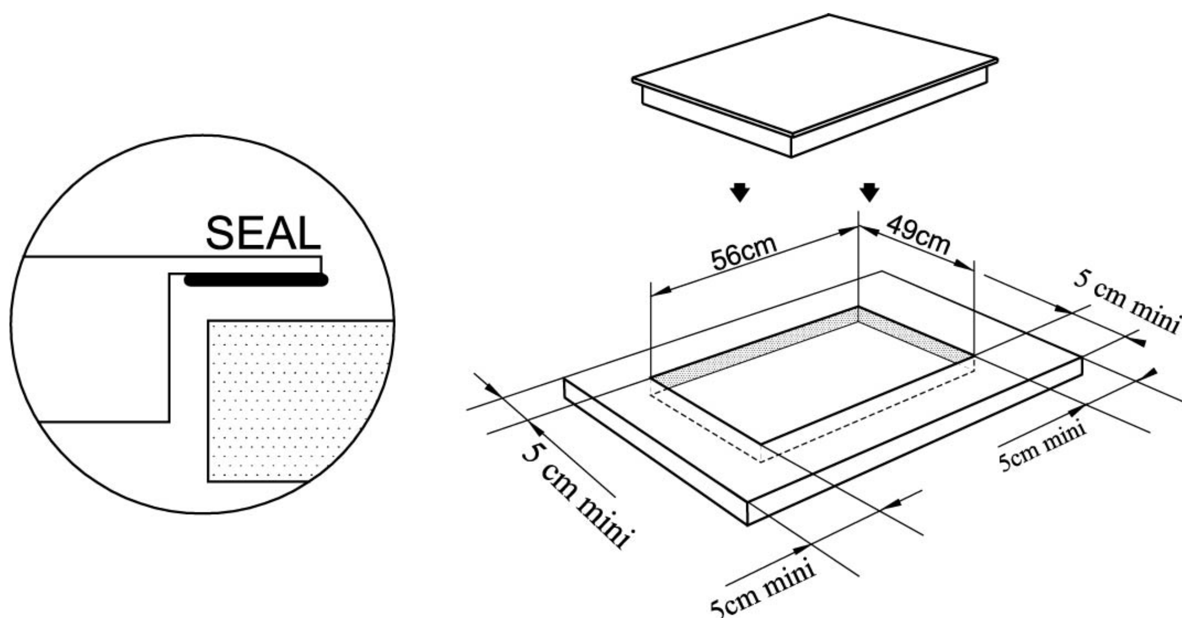
22.5 Mise en place

22.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

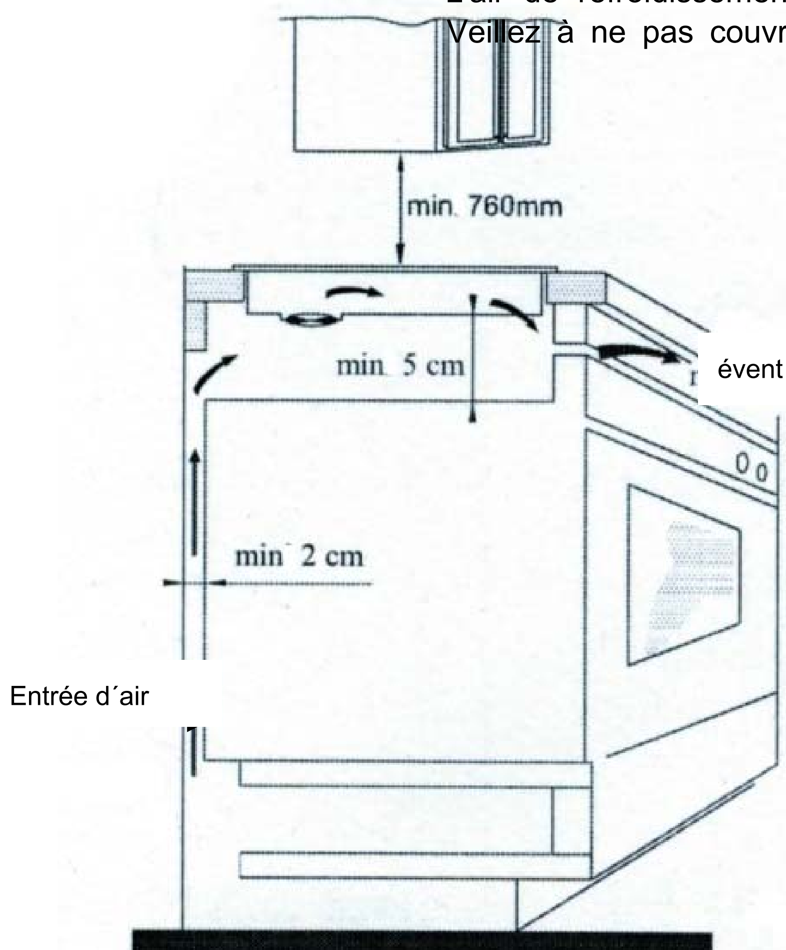
Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

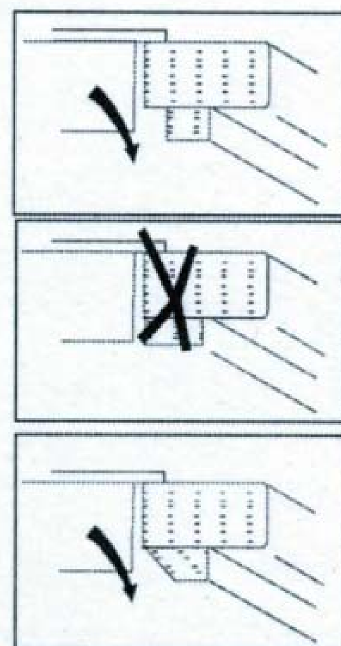
- L'appareil est destiné pour le montage.
- La paroi à l'arrière et la zone au dessus de l'appareil doivent être réfractaires. La distance entre la plaque de cuisson et les placards situées en haut doit mesurer au moins 760 mm.
- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable. La plaque de montage doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : frigidaire, lave-vaisselle, sèche-linge, radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).

- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- Un flux d'air suffisant est nécessaire pour que l'appareil fonctionne correctement. En effectuant la disposition, laissez un espace de 50 mm de chaque côté.

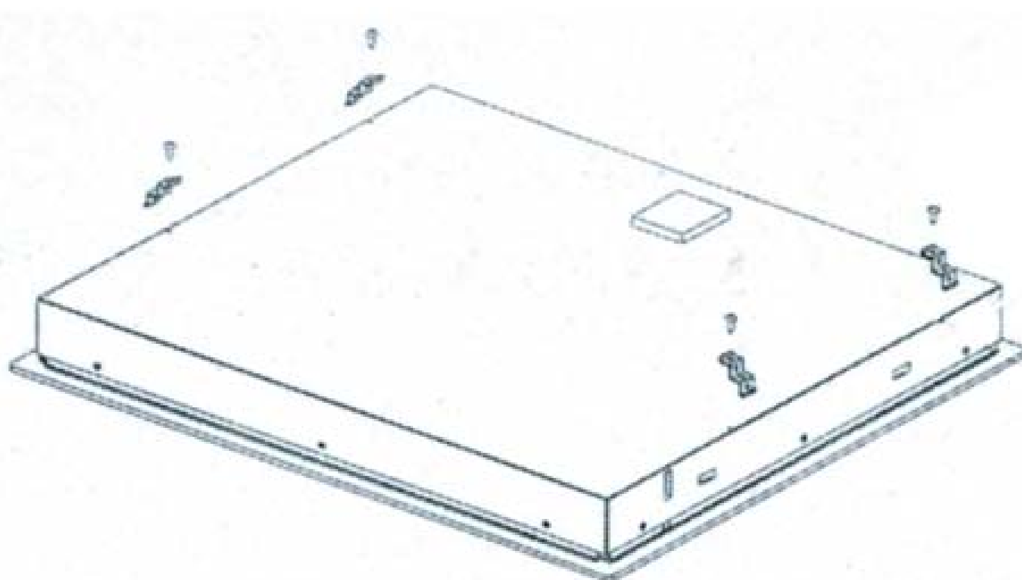


- L'air de refroidissement est aspiré par le fond de l'appareil. Veillez à ne pas couvrir ou obturer les ouvertures d'aération.





- Fixez la plaque de cuisson au plateau en vissant les 4 clips au dessous de l'appareil.
- Adaptez les clips à l'épaisseur du plateau.



22.5.2 Prévention des interférences radio

L'appareil peut engendrer des dérangements pour radios, téléviseurs ou appareils semblables.

Les dérangements peuvent être éliminés ou réduits par les mesures suivantes :

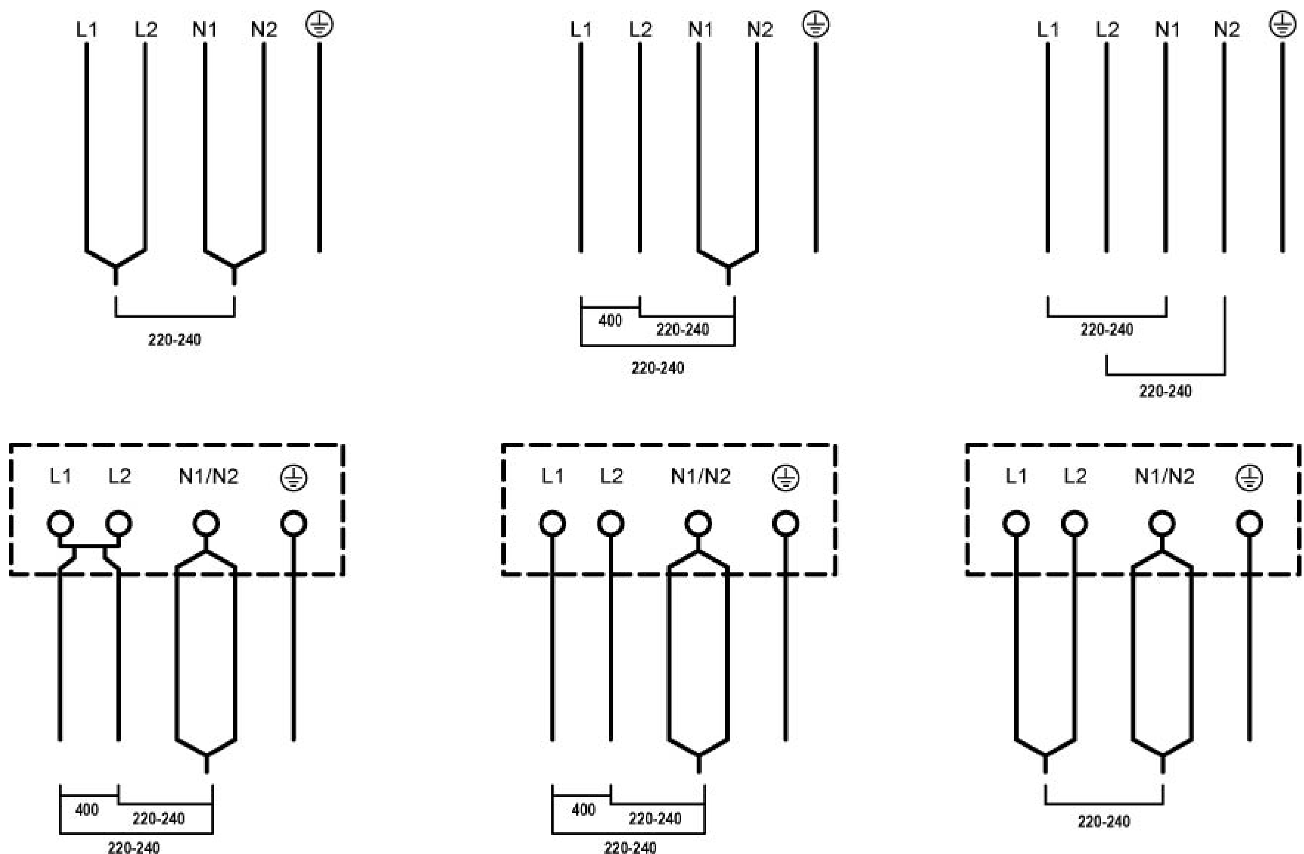
- Placez la radio ou le téléviseur etc. dans la mesure du possible loin de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une autre prise, de façon à utiliser des circuits différents pour l'appareil et le récepteur dérangé.

Utilisez une antenne dûment installée pour le récepteur pour garantir une bonne réception.

22.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.



23 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

23.1 Vue d'ensemble



23.1.1 4 plaques de cuisson à induction

La cuisinière à induction est équipée de 4 zones de cuisson.

En mode d'utilisation normal, toutes les 4 zones fonctionnent indépendamment et peuvent être réglées individuellement.

Quand le booster est engagé, pour une zone de cuisson la zone correspontant ne peut être réglée que jusqu'au niveau de puissance 2 (n° 1 ou 3 et n° 2 ou 4).

Plaque de cuisson	Max. performance normal	Max. performance avec booster
1	1500 Watt	2000 Watt
2	2200 Watt	2900 Watt
3	2200 Watt	2900 Watt
4	1500 Watt	2000 Watt

23.1.2 Affichages sur l'appareil



«Chaleur rémanente»

Cet affichage et l´affichage « H » sert à avertir que la table céramique est encore chaude. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson mais la température des récipients de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson ! Respectez les indications de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler sur l'appareil chaud :

⚠VORSICHT ATTENTION

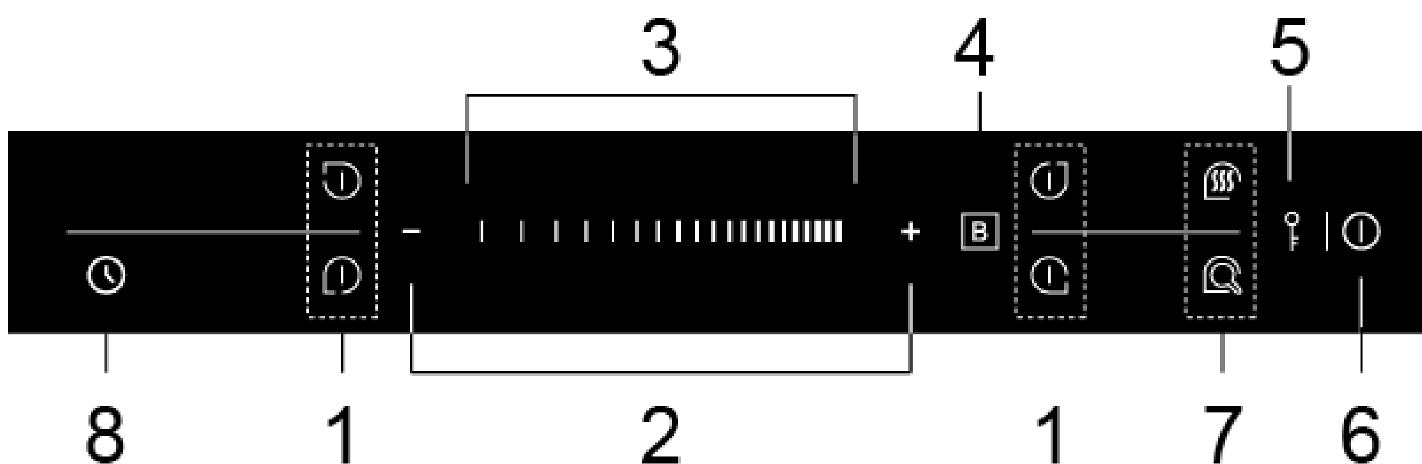
Danger de brûlure sur la surface chaude !

► Ne pas toucher la surface du champ de céramique tant qu'elle est chaude (« H » sur display)..

► Ne pas déposer d'objets sur le champ de céramique chaud.

23.2 Eléments de commande et d'affichage

23.2.1 Panneaux d'exploitation



1. touche pour sélection de zones
2. touche fonction +/-: pour sélectionner (+ et -) le niveaux de puissance ou de la minuterie
3. Slide réglage de puissance ou de la minuterie
4. Booster
5. Verrouillage / blocage des réglages contre les changements involontaires / sécurité enfant
6. Interrupteur principal On/Off
7. fonction spéciale maintien au chaud et friture
8. Timer

23.2.2 Signaux sonores

L'appareil émet un signal acoustique après la mise sous tension et en cas de panne.

23.2.3 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d’une protection de surchauffe.

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, un signal acoustique retentit. Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l’arrivée de courant.

Après la phase de refroidissement l'appareil peut être éteint et remis en marche.

HINWEIS Remarque

► Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson. Le fait de mettre à chauffer une casserole ou une poêle vide active la fonction anti surchauffe et l'appareil s'éteint alors automatiquement.

23.2.4 Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un arrêt automatique.

Si vous oubliéz d'arrêter l'appareil, l'alimentation est coupé pour des raisons de sécurité. Les délais d'arrêt varient selon le niveau de puissance sélectionné:

Niveau de puissance	Arrêt automatique après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque vous retirez la casserole de la plaque, l'alimentation électrique est coupée immédiatement après le signal sonore.

23.2.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

24 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

24.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction

Avec un champ de cuisson à induction, la chaleur n'est pas transférée par le récipient de cuisson d'un élément de chauffage aux aliments à cuire, mais la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient de cuisson par induction électrique.

Une bobine d'induction au-dessous de la table de cuisson de céramique en verre produit un champ électromagnétique alternatif qui traverse la plaques de cuisson vitrocéramique et induit dans le fond des récipients de cuisson l'électricité produisant la chaleur.

Avantages du champ de cuisson à induction

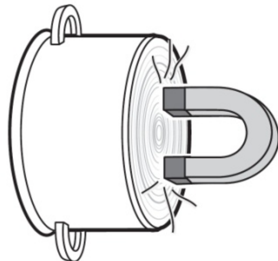
- Cuire économiquement par transfert d'énergie direct sur le récipient de cuisson.
- Sécurité accrue car l'énergie n'est transférée que si un récipient de cuisson est posé sur la plaque.
- Transfert d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité élevé.
- Vitesse de réchauffement élevée.
- Danger de brûlure faible car la table de cuisson n'est réchauffée que par le fond du récipient de cuisson.
- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent plus.
- Réglage rapide et précis de l'utilisation d'énergie.

24.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques et une surface de fond suffisante et plate.

Vous pouvez constater la qualification du récipient de la façon suivante:

Assurez-vous que le récipient porte une étiquette de qualification pour cuisson à induction ou mettez en oeuvre un d'aimant de la façon suivante:



- ◆ **Mettez un aimant (p. ex. un aimant de fixation sur panneau magnétique) contre le fond de votre récipient de cuisson. S'il est fortement attiré, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur la table de cuisson à induction.**

Le tableau suivant sert d'exemple de sélection des récipients de cuisson corrects :

Récipients de cuisson appropriés	**Récipients de cuisson inadéquats**
Récipients en acier émaillés à fond épais	Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques
Récipients en fonte à fond émaillé	Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique
Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial	Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson
	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm où plus que 26 cm

HINWEIS REMARQUE

► Lors de l'utilisation de récipient de cuisson appropriés à une cuisson par induction de certains fabricants, des bruits dus à la conception de ces récipients de cuisson peuvent se manifester.

VORSICHT ATTENTION

Respectez aussi les indications suivantes visant l'utilisation de récipients de cuisson appropriés :

- ► N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.
- ► Le poids maximum admis de récipients de cuissons avec contenu ne doit pas **dépasser 24 kg** totalement.
- ► Attention en cas d’utilisation de récipients de cuisson à double paroi. Ces récipients de cuisson peuvent se vider du liquide qu’ils contiennent pendant la cuisson sans que l’on s’en aperçoive. Cela conduit à endommager le récipient de cuisson et le champ de cuisson.
- ► Assurez-vous que le fond de la marmite n'érafle pas la surface de la zone vitrocéramique, bien que d'éventuelles griffures superficielles ne portent pas préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

24.3 Affichages de sécurité

⚠WARNUNG ATTENTION

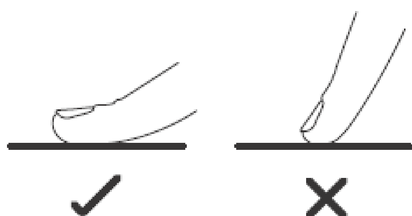
- ► Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ► Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.
- ► Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.
- ► Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.
- ► Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique. La table d’induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- ► Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s’infiltre entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.

HINWEIS REMARQUE

► Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et garantissez votre sécurité.

24.4 Fonctionnement de l'appareil

24.4.1 Utilisation des touches de commande



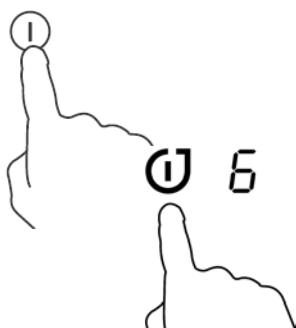
• Les touches réagissent au contact et vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.

• Utilisez le gras de votre doigt, pas la pointe.

• Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact tactile est enregistré.

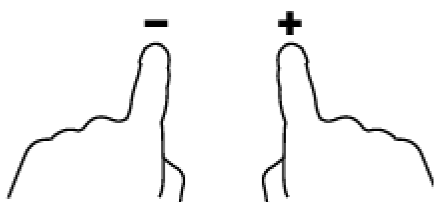
• Assurez-vous que les touches de commande sont toujours propres et qu'aucun objet (comme un ustensile ou un torchon) ne les couvre. Même une mince pellicule d'eau rend les touches difficiles à actionner.

24.4.2 Arrêt



L'appareil complet est arrêté au moyen de **l'interrupteur principal On/Off (6)**.

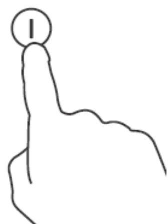
Chaque plaque individuelle est mise à l'arrêt à l'aide de la **touche (1), ou** appuyez « **+ » et « - » (2)** simultanément ou en sélectionnant le niveau de puissance « 0 » avec le Slide réglage.



HINWEIS Remarque

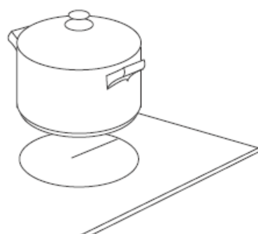
► Notez que la soufflante de l'appareil continue de fonctionner un certain temps après l'arrêt pour évacuer la chaleur interne.

24.4.3 Marche

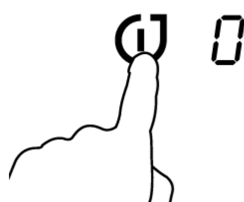


Pour faire fonctionner l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les instructions indiquées ci-dessous:

Mettez l'appareil en marche à l'aide de **l'interrupteur On/Off (6).** Un signal sonore retentit, et toutes les plaques s'illuminent « -« ou « - - » brièvement. L'appareil est alors en mode d'attente.

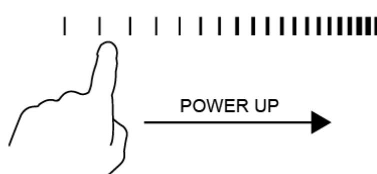


Placez un récipient de cuisson approprié sur le point de cuisson (Ø 120 mm - 260 mm) en centrant le contenu.



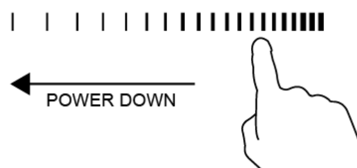
Appuyez ensuite sur la touche pour sélection de zone (1)

24.4.4 Mode de puissance



Pour sélectionner le niveau de puissance, appuyez sur la **touche de sélection +/- (2)** jusqu'à ce que l'affichage de fonction correspondant s'allume.

Ou prennez le Slide réglage (3).



ous pouvez choisir entre les niveaux de puissance 1 à 9.

24.4.5 Booster



Pour atteindre très rapidement la température souhaitée après avoir réglé le niveau de puissance actionnez directement le **booster (4).** « b » apparait sur l'affichage et une puissance de booster est atteinte durant 5 minutes. Après ce délai, la zone de cuisson retourne au niveau de puissance préréglé.



Quand le booster est engagé, pour une zone de cuisson la zone correspontant ne peut être réglée que jusqu'au niveau de puissance 2 (n° 1 ou 3 et n° 2 ou 4).

Pour désactiver le booster, appuyez à nouveaux sur **Booster (4)** ou sur **« - ».** La zone de cuisson retourne au niveau de puissance préréglé.

24.4.6 Minuterie

24.4.7 Utilisation du timer



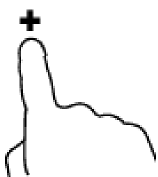
Vous pouvez utiliser le timer de deux façons différentes :
• Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le timer ne coupera aucune zone de cuisson lorsque le temps défini sera écoulé.
• Vous pouvez régler le timer pour une ou plusieurs zones de cuisson simultanément.
• Vous pouvez régler le timer pour une durée allant jusqu'à 9 minutes 59.

24.4.8 Utilisation du timer comme minuteur



1. Vous pouvez utiliser le timer même si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson.

2. Si vous touchez la commande timer, l'indicateur de minuteur commence à clignoter et indique “0:10” sur l'écran du timer.

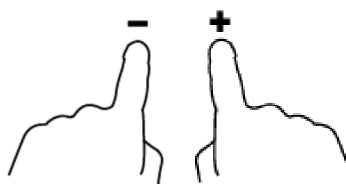


3. Réglez la durée en actionnant la touche ”-“ ou “+”

Conseil : Touchez une fois la commande “+” pour augmenter de 1 minute. Maintenez la commande “+” pour augmenter de 10 minutes. Lorsque la durée excède 1 heure, maintenez la commande "+" pour faire avancer le timer de 30 minutes



Touchez une fois la commande “-” pour diminuer de 1 minute. Maintenez la commande “-” pour diminuer de 10 minutes. Lorsque la durée excède 2 heures, maintenez la commande "-" pour faire reculer le timer de 30 minutes



4. Si vous touchez “-“ et “+” ensemble, le timer est annulé et “0:00” apparaît sur l'afficheur de minutes.

5. Une fois que l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de timer clignote pendant 5 secondes.

6. Le bruiteur émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du timer affiche “--- “ lorsque le temps réglé est écoulé.

Quand le temps préréglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil ou la plaque de cuisson retourne en mode d'attente.

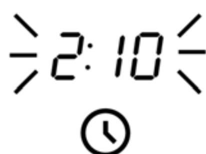
24.4.9 Réglage du timer pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson



Si le timer est mis sur une zone :

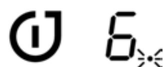
Actionnez la touche de sélection de zone de cuisson que vous voulez pour mettre le timer (par ex. zone 3#).

Si vous touchez la commande timer, le minuteur commence à clignoter et indique ”0:10” sur l’afficheur des minutes.



Réglez la durée en actionnant la touche ”-“ ou “+”

Une fois que l’heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
L’afficheur indique le temps restant et l’afficheur des minutes clignote pendant 5 secondes.

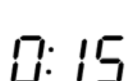


NOTA : Le point rouge qui se trouve près de l’indicateur de courant s’éclaire pour indiquer que cette zone est sélectionnée.

Lorsque le timer de cuisson arrive à la fin de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint immédiatement.

24.4.10 Si le timer est mis sur plus d’une zone :

Si vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'indicateur de minutes indique le timing en minutes. Le point des zones concernées clignote.





(réglé à 30 minutes)





(réglé à 15 minutes)







2. Lorsque le compte à rebours du timer se termine, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Il indique alors le nouveau timing en minutes et le point de la zone correspondante clignote.

Quand le temps préréglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil ou la plaque de cuisson retourne en mode d'attente.

HINWEIS

► Lors du fonctionnement de la minuterie, vous pouvez régler la temporisation comme vous voulez à l'aide des **touches +/-**. Grace à la fonction de mémoire, le réglage du niveau de puissance reste inaltéré.

► Au cours de la cuisson, le niveau de puissance peut être réglé à volonté. La minuterie peut également être réglée à nouveau suivant vos besoins.

24.4.11 Sécurité enfant



La fonction de sécurité enfant empêche qu'un enfant puisse accidentellement mettre l'appareil en marche ou altérer le réglage des touches.

Activation de la sécurité enfant:
Appuyez sur la touche Lock (5) jusqu'à ce que l'affichage de minuterie indique « Loc ». Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sauf le contacteur principal Marche/Arrêt (6) sont désactivées. Les plaques de cuisson continuent de chauffer suivant les niveaux de puissance sélectionnés préalablement.

Désactivation de la sécurité enfant:
Appuyez sur la touche Lock (5) jusqu'à ce que l'affichage de fonction soit éteint.

24.4.12 Utilisation de la fonction spéciale



Fonction maintien au chaud
- Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder votre plat chaud.
- Cette fonction peut marcher dans les zones de cuisson 1 et 2.

1. Actionnez la touche de sélection de plan de cuisson que vous voulez pour activer la fonction maintien au chaud (par ex. zone 1)



2. Activez la commande "Warm function” (fonction maintien au chaud)
L’indicateur affiche "A" et la zone de cuisson se met en fonction maintien au chaud



Fonction friture

- Vous pouvez utiliser cette fonction pour frire des aliments.
- Cette fonction peut marcher dans les zones de cuisson 3 et 4

1. Actionnez la touche de sélection de plan de cuisson que vous voulez pour activer la fonction maintien au chaud (par ex. zone 4).



2. Activez la commande "Fry function” (fonction friture)

3. L’indicateur affiche "F" et la zone de cuisson se met en fonction friture

25 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

25.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la table d´induction est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.

- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

25.2 Nettoyage

◆ **La table d´induction, Boîte de l'appareil et champ de commande**

Nettoyer la table d´induction, le boîte de l´appareil et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié. En cas d'encrassements coriaces, vous pouvez utiliser un peu de vinaigre de vin blanc.

⚠VORSICHT Prudence

- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.

26 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

- ► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

26.2 Causes de pannes et réparation

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Le tableau suivant vous assiste lors de la localisation et de la réparation de dérangements mineurs.

Erreur	Cause possible	Correction
E1/E2	Tension inhabituelle	► La tension d'alimentation est hors tolérances. Utilisez une prise appropriée.
E3/E4	Température anormale	► Choisissez un autre récipient de cuisson/contrôlez le récipient
E5/E6	Protection surchauffe Capteur de température circuit ouvert ou trop court	► Laissez l'appareil refroidir. Mettez l'appareil sur « arrêt » puis sur « marche » pour acquitter l'erreur.
F0/F1/F2	Erreur au niveau de la soufflante	► L'appareil doit être envoyé au service après-vente pour la remise en état.
F3-F8	Erreur au niveau du capteur de température	► L'appareil doit être envoyé au service après-vente pour la remise en état.

HINWEIS REMARQUE

- ► Si après une attente prolongée et remise en fonction de l'appareil, des signalisations de pannes devaient toujours apparaître, l'appareil doit alors être envoyé pour contrôle au service après vente.
- ► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

27 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

28 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

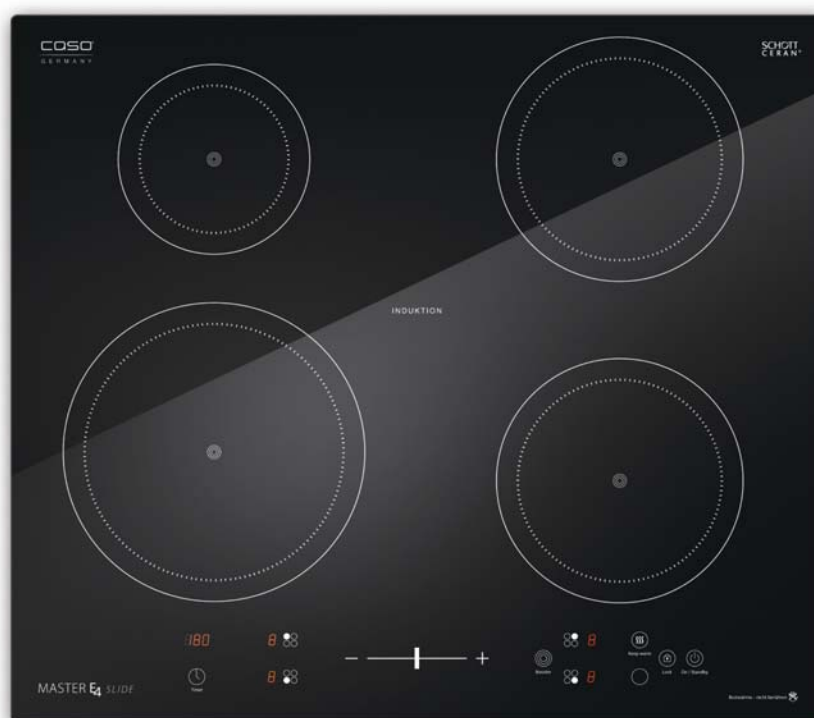
Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

29 Caractéristiques techniques

Appareil	Cuiseur à induction avec 4 plaques de cuisson pour montage
Nom	Master E4 Slide
Modèle	MC-IF7219G
N°. d'article	3040
Données de raccordement	6,4-7,2 kW /400 V
Puissance consommée	6400 Watt / max. 7200 Watt
Dimensions externes (l/H/T)	590 x 55 x 560 mm
Dimensions montage	560 x 51 x 490 mm
Poids net	14,0 kg

Istruzioni d'uso originali

Cucina a induzione con 4 piastre di cottura - installazione Master E4 Slide



Articolo-N. 3040







30 Istruzione d´uso

30.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

30.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del fornello a Induzione blu eone (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

30.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

30.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

30.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

31 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell’utilizzo dell’apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

31.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l’utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari.

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall’apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ► Utilizzare l’apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d’uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

31.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.
- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ► Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.

31.2.1

31.3 Fonti di pericolo

31.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

⚠WARNUNG Avviso

A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

► Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchio, se non ne sussiste la necessità.

► Persone con pace-maker o con una pompa per medicinali impiantata, dovranno interpellare il loro medico, se non sono sicuri sull'assenza di rischi nell'utilizzo dell'apparecchio.

► Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.

► Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma al meglio il campo elettromagnetico.

► Non tolga le coperture dall'apparecchio.

31.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

► Protegga le sue mani durante qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchio o sulle stoviglie roventi, mediante guanti e presine isolanti o simili.

► Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l'apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.

► Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.

31.3.3 Pericolo d'esplosione

WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ► Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori chiusi come per esempio scatole di conserva. Il contenitore può esplodere a causa della sovrappressione, che viene a crearsi. Una scatola di conserva la si scalda preferibilmente, aprendola e posizionandola in una pentola riempita con un po' d'acqua.

31.3.4 Pericolo d'incendio

WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ► Durante il funzionamento tolga tutti gli oggetti facilmente infiammabili (per esempio detersivi, bombolette spray, presine, canovacci, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchio.
- ► Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.
- ► Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura.

HINWEIS Indicazione

Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:

- ◆ **Spenga l'apparecchio (far scattare il salvavita)**
- ◆ **Soffochi le fiamme con una grossa presina, un piatto o con un canovaccio bagnato.**
  ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!
- ◆ **Una volta che il focolaio è stato spento, si lascino raffreddare le stoviglie e l'apparecchio e ci si assicuri che vi sia una sufficiente aerazione.**

31.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Se la superficie è danneggiata, far scattare il salvavita per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell’apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell’apparecchio.
- ► Non tocchi l’apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ► Immergere l’apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ► Non introdurre oggetti nelle aperture dell’apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.

32 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

32.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

32.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Master E4 Slide viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Cucina a induzione con 4 piastre di cottura – installazione
- 4 graffettas e 4 spirales per installazione
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

32.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

32.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS **Indicazione**

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

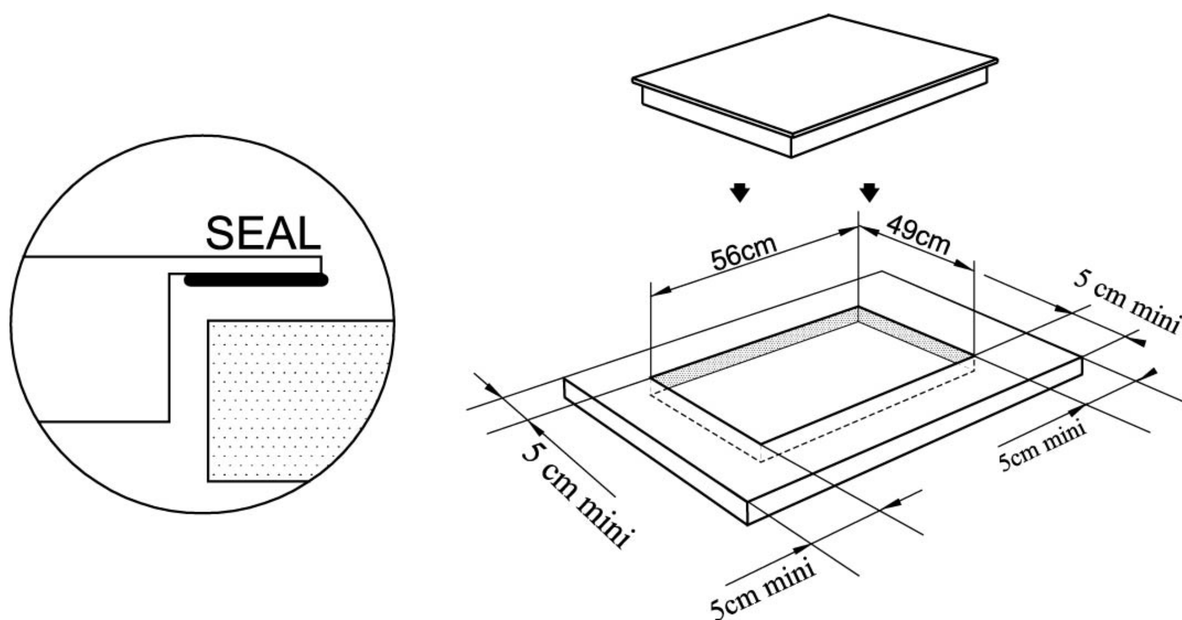
32.5 Posizionamento

32.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio è previsto per l'incasso.
- La parete dietro l'apparecchio e la zona al di sopra dell'apparecchio devono essere resistenti al calore. La distanza tra il piano di cottura ed i pensili sovrastanti deve essere di almeno 760 mm.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l’apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato. Lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 30 mm.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: frigorifero, lavapiatti, asciugatrice, radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

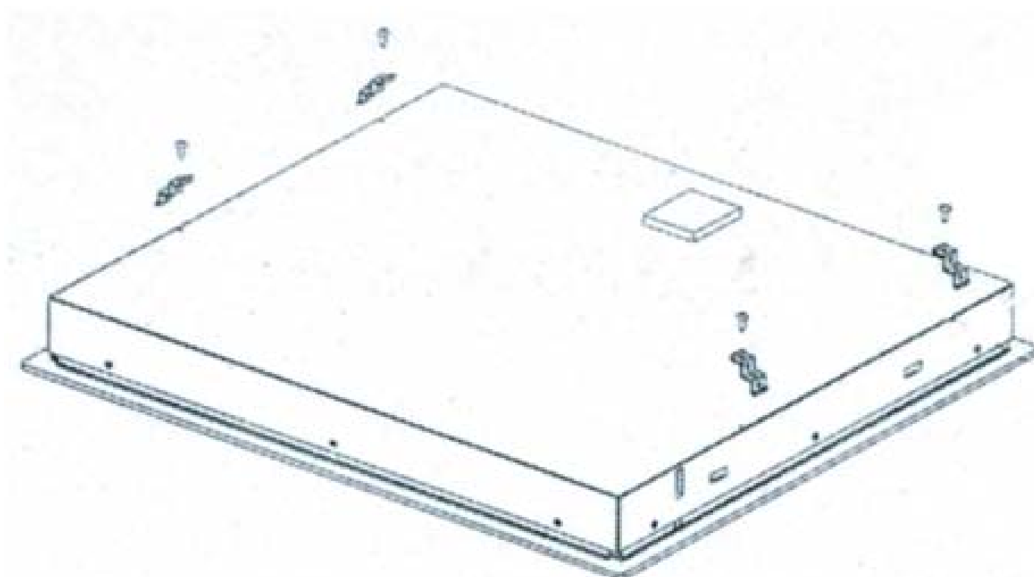
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessaria una sufficiente circolazione dell'aria. Durante l'installazione, lasciare su tutti i lati uno spazio libero di 50 mm.



- L'aria fredda viene aspirata dal lato inferirore dell'apparecchio. Scoprire le prese d'aria e non ostruirle.

min. 760mm
Esito d´aria
min. 5 cm
min. 5 mm
min. 2 cm
Accesso d´aria

- Fissare il piano di cottura al piano di lavoro avvitando i 4 morsetti sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Adattare i morsetti allo spessore del piano di lavoro.



32.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

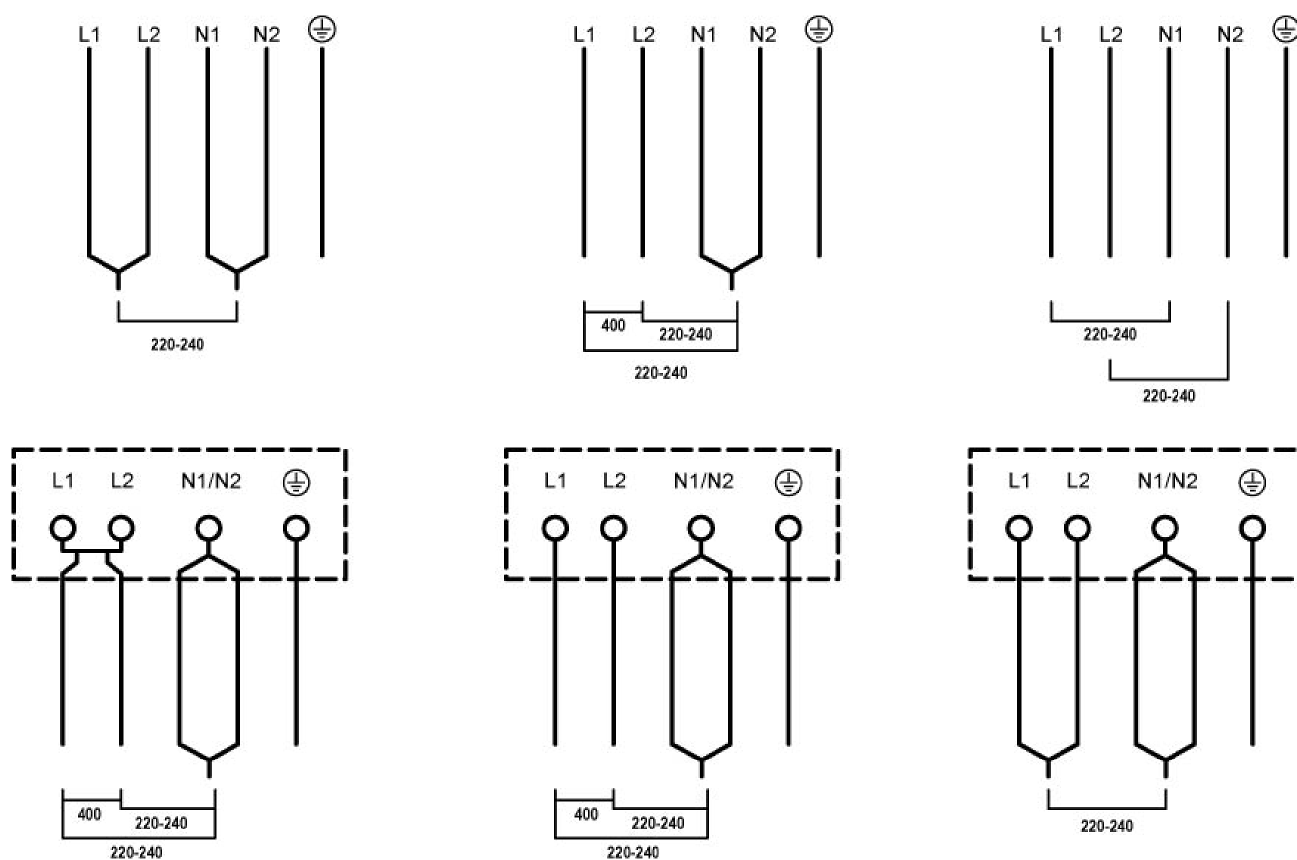
Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Posizioni la radio, il televisore ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

32.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.



33 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

33.1 Panoramica complessiva



33.1.1 4 Piano di cottura ad induzione

Il piano di cottura ad induzione ha 4 zone di cottura.

Durante il normale utilizzo dei livelli di potenza, le 4 zone sono indipendenti tra loro e sono regolabili individualmente.

Se il Booster della zona di cottura 1 e 3 è attivo, la zona di cottura 2 e 4 è impostabile non oltre il livello di potenza 2.

Piano di cottura	Max. potenza normale	Max. potenza con Booster
1	1500 Watt	2000 Watt
2	2200 Watt	2900 Watt
3	2200 Watt	2900 Watt
4	1500 Watt	2000 Watt

33.1.2 Avvisi sull'apparecchio



Questo avviso e “H” sul display serve come avvertenza. La postazione in ceramica può essere rovente. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull’apparecchio incandescente:

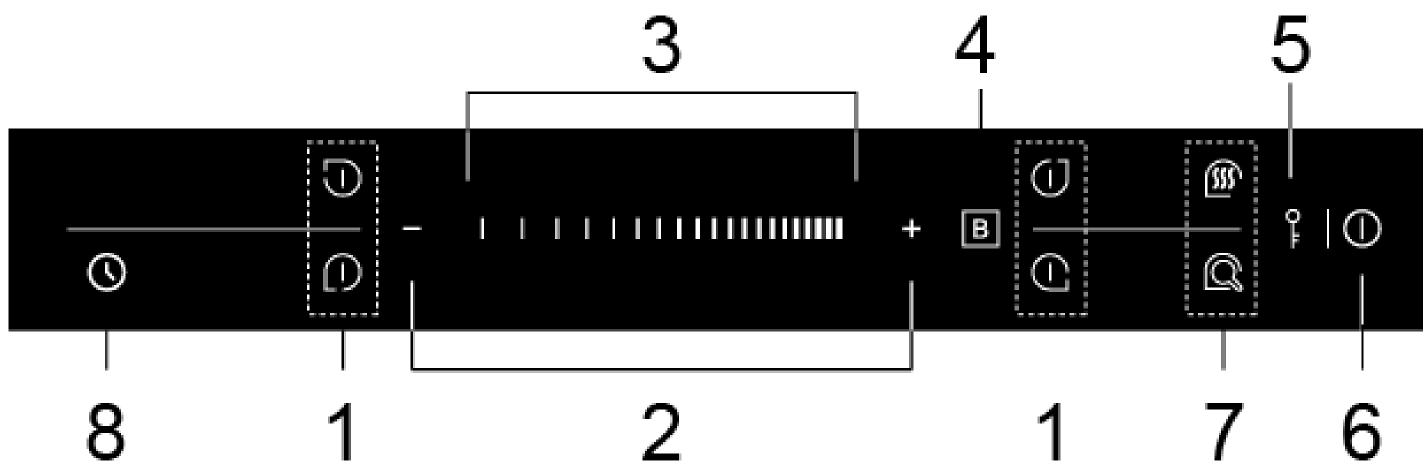
⚠VORSICHT Attentione

Pericolo di ustioni su superficie incandescente!

- ► Non toccare la superficie della postazione in ceramica, fintantoché è rovente (“H” sul display).
- ► Non posizionare oggetti sulla postazione in ceramica rovente.

33.2 Comandi e display

33.2.1 Pannello comandi



1. selezione della zona di cottura.
2. +/-- tasti di selezione dei livelli di potenza/ timer
3. Slide regolazione livelli di potenza / timer
4. Tasto Booster (premere subito dopo l'impostazione del livello di potenza)
5. Bloccaggio / fissaggio delle impostazioni a prova di bambino e per evitare cambi inavvertiti d'impostazione.
6. Interruttore principale On/Off
7. funzione speciale “Funzione Caldo ” Frittura
8. Timer

33.2.2 Suoni di segnalazione

L’apparecchio emette un segnale acustico con l’accensione ed in caso d'errore.

33.2.3 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell’apparecchio supera il limite critico, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio disattiva l’ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza.

Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere spento e riacceso.

HINWEIS Indicazione

► Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura. Se si riscalda una pentola o una padella vuota, si attiva la protezione contro il surriscaldamento e il dispositivo si spegne automaticamente.

33.2.4 Spegnimento automatico

L'apperecchio è dotato di spegnimento automatico.

Se ci si scorda di spegnere l'apparecchio, viene interrotta l'alimentazione per ragioni di sicurezza. I tempi variano in base al livello di potenza impostato:

Livelli di potenza	spegnimento automatico dopo
1~3	8 ore
4~6	4 ore
7~9	2 ore

Quando si toglie la pentola dal piano di cottura, l'alimentazione viene immediatamente interrotta dopo il segnale acustico.

33.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

34 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull’utilizzo dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

34.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all’alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d’induzione.

Una spoletta d’induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

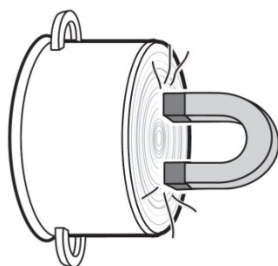
Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l’energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d’azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della pentola.
- Elevata velocità di riscaldamento.
- Basso pericolo di ustione, visto che la superficie di cottura viene riscaldata esclusivamente mediante il fondo della pentola.
- Il prodotto da cuocere che trabocca non si attacca bruciando.
- Regolazione veloce e di precisione dell’apporto energetico.

34.2 Indicazioni sulle stoviglie

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:
Si assicuri, che il recipiente rechi un avviso, che attesti l'idoneità alla cottura con un flusso induttivo o esegua il seguente test magnetico:



- **Avvicini una calamita (per esempio una calamita fermacarte di una lavagna magnetica) al fondo del suo recipiente per la cottura. Se viene attratto con forza, potrà utilizzare il recipiente di cottura sulla superficie di cottura ad induzione.**

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte
Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso	Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro magnetico
Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale	Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura
	Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm o con un diametro del fondo maggiore di 26 cm

HINWEIS Indicazione

- Con l'utilizzo di pentole idonee all'induzione di alcuni produttori, possono manifestarsi dei rumori, che sono riconducibili alla fabbricazione di queste pentole.

VORSICHT **Attenzione**

Si presti attenzione ai seguenti avvisi nell'utilizzare delle stoviglie idonee:

- Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all'induzione.
- Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà **superare i 24 kg complessiva**.
- Attenzione nell'utilizzo di pentole cave per la cottura a fuoco lento. Queste pentole possono far evaporare l'acqua e svuotarsi, senza che ci si accorga di ciò. Ciò comporta danni alla pentola e alla postazione di cottura.

34.3 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG **Avviso**

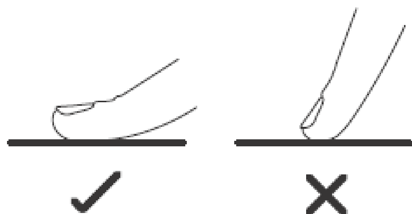
- Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento o con delle stoviglie roventi sulla postazione di cottura.
- Presti attenzione affinché le stoviglie siano in posizione centrale sulla postazione di cottura. Non dovrà essere appoggiato, ne sul quadro di comando, ne sul telaio.
- Non appoggiare fogli d'alluminio o piastre metalliche sulla superficie dell'apparecchio per evitare surriscaldamenti.
- Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.
- Tenga sempre asciutta e pulita la postazione di cottura ed il fondo della pentola. Se tra il fondo della pentola e la postazione di cottura finissero dei liquidi, questi potrebbero evaporare e con la pressione che verrebbe a crearsi, la pentola potrebbe balzare in alto. Pericolo di lesioni.

HINWEIS **Avviso**

- Spenga l'apparecchio dopo l'utilizzo. In questo modo evita un'inutile consumo energetico ed assicura la sua sicurezza.
- Quando non utilizza l'apparecchio per un certo tempo, consigliamo di estrarre la spina dalla presa.

34.4 Funzionamento dell'apparecchio

34.4.1 Come utilizzare i tasti di comando



• I tasti di comando reagiscono al contatto. Non è quindi necessario esercitare alcuna

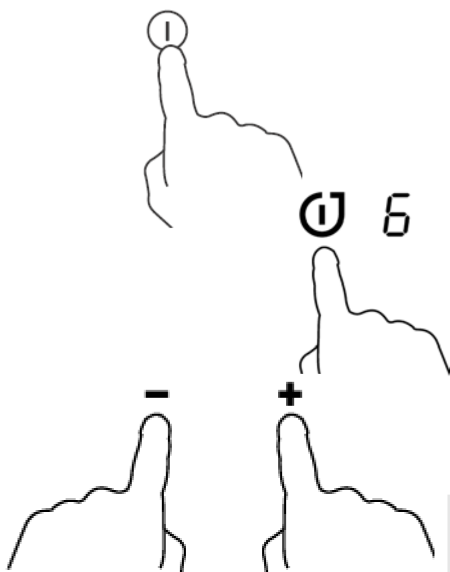
pressione.

• Usate il polpastrello del Vostro dito, non la punta del dito.

• Sentirete un segnale acustico (bip) ogni volta che viene registrato un contatto.

• Assicurarsi che i tasti di comando siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (p.es. un utensile o un panno). Anche un leggero velo d'acqua potrebbe rendere difficile il funzionamento dei tasti di comando.

34.4.2 Spegnimento



L'intero apparecchio viene spento tramite l'**interruttore On/Off (6)** ausgeschaltet.

Ogni singola piastra viene spenta tramite i **tasti +/- (2)** (premuti contemporaneamente) o selezionando il livello di potenza "0" per Slide regolazione.

HINWEIS

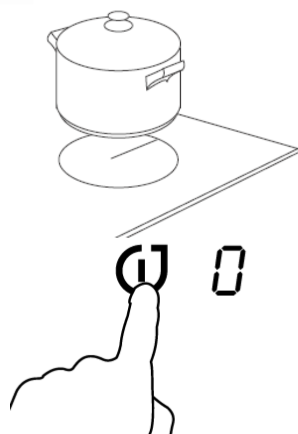
► Considerare che la ventola dell'apparecchio continua a funzionare per qualche minuto dopo lo spegnimento, per disperdere il calore accumulato.

34.4.3 Accensione



Osservare le seguenti avvertenze per il funzionamento in sicurezza dell'apparecchio:

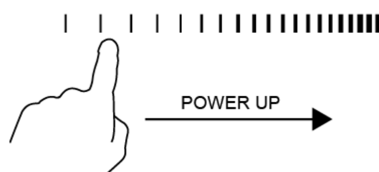
Accendere l'apparecchio tramite l'**interruttore On/Off (6).** Viene emesso un segnale acustico, tutti i simboli si illuminano brevemente "-" "- -", l'apperecchio entra in modalità standby.



Collocare sul piano di cottura una pentola adatta con l'alimento centrato sull'area di cottura (Ø 120 mm - 260) mm).

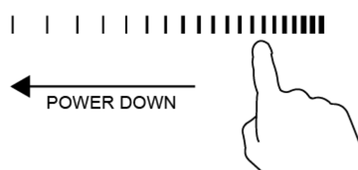
Premere quindi il tasto di selezione della zona di cottura (1) lampeggerà un indicatore vicino alla chiave

34.4.4 Modalità di potenza



Per selezionare il livello di potenza, premere i **tasti di selezione +/- (2) o premere** Slide regolazione (3) fino a quando non appare la funzione desiderata.

Il livello di potenza è impostabile da 1 a 9.



34.4.5 Booster

Toccare il tasto di selezione della zona di cottura (1) desiderata.



Toccando il tasto Boost (4), l'indicatore di zona mostra "b" e per 5 minuti viene emessa una potenza di booster. Dopo questo periodo di tempo la zona di cottura torna al livello di potenza preimpostato.



Quando la funzione Booster è attivata, è possibile impostare la zona di cottura 2 e 4 od 1 e 3 non oltre il livello di potenza 2.

Per disattivare la funzione Booster, premere nuovamente **Booster (4)** oppure **„-„.** La zona di cottura si regola sul livello di potenza preimpostato.

34.4.6 Timer



Si può utilizzare il timer in due modi diversi:

• Può essere utilizzato come promemoria. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura, quando il tempo impostato è finito.

• Si può regolare il timer per una o più zone di cottura temporaneamente.

• Si può regolare il timer fino a 9:59 minuti.

34.4.7 Utilizzare il Timer come promemoria

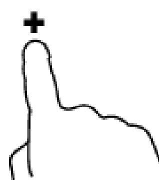
Si può selezionare il promemoria anche senza selezionare nessuna zona di cottura.

Accendere l'apparecchio tramite l'**interruttore On/Off (6).**



Toccando il tasto del timer (8), l'indicatore promemoria comincerà a lampeggiare e mostrerà "0:10" sul display del timer.

Impostare il tempo toccando il tasto "-" oppure "+"



Consiglio: Toccare una volta il tasto "+" per aumentare di 1 minuto. Tenere il tasto "+" per aumentare di 10 minuti. Quando il tempo eccede 1 ora, tenere basso il tasto "+" per aumentare il timer di 30 minuti.



Toccare una volta il tasto "-" per diminuire di 1 minuto. Tenere il tasto "-" per diminuire di 10 minuti. Quando il tempo eccede le 2 ore, tenere basso il tasto "-" per diminuire il timer di 30 minuti

Toccando contemporaneamente "-" e "+", si cancella il timer, e il display dei minuti mostrerà "0:00".

Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

Il segnale acustico suona per 30 secondi e l'indicatore del timer mostra "--- ", quando finisce il tempo impostato.

34.4.8 Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura



Se il timer è impostato su una zona:

1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura per cui si vuole impostare il timer (p.es. zona 3#)

2. Toccando il tasto del timer, l'indicatore promemoria comincia a lampeggiare e mostra ”0:10” sul display dei minuti.

3. Impostare il tempo toccando il tasto ”-“ o “+”



4. Quando il tempo è impostato comincerà subito il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e il display dei minuti lampeggia per 5 secondi.



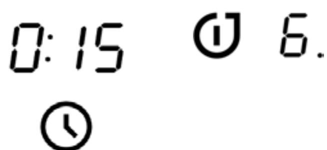
ATTENZIONE: il punto rosso vicino all'indicatore del livello di potenza si illuminerà, indicando che questa zona è stata selezionata.

5. Quando termina il tempo di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

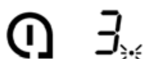
Se il timer è impostato su più di una zona:

34.4.9 Quando impostate il tempo per varie zone di cottura

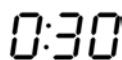
contemporaneamente, sono accesi i punti decimali delle relative zone di cottura. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



(impostato a 30 minuti)



(impostato a 15 minuti)





2. Quando termina il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Poi appare il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.

Quando è scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio, o zona di cottura, entra in modalità standby.

HINWEIS

► Durante il funzionamento con timer è possibile regolare ulteriormente la durata tramite i **tasti +/- (2)**. Tramite la funzione memoria, l'impostazione del livello di potenza resta invariata.

► Durante la cottura, è possibile modificare il livello di potenza. Anche il timer può essere nuovamente impostato.

34.4.10 Sicurezza dei bambini



La sicurezza dei bambini impedisce
un utilizzo accidentale dell'apparecchio da parte di bambini e l'azionamento involontario dei tasti.

Attivazione della sicurezza dei bambini:
Premere il tasto Lock (5) fino a quando appare come valore del timer „Loc“. In stato di blocco tutti i tasti, tranne l'interruttore principale On/Off (6), sono disattivati. I piani di cottura continuano a riscaldarsi in base al livello di potenza preimpostato.

Disattivazione della sicurezza dei bambini:
Premere il tasto Lock (5), fino a quando scompare la visualizzazione della funzione.

34.4.11 Come utilizzare la funzione speciale



Funzione Caldo (Warm):
- Questa funzione serve per mantenere caldo il cibo.
- Questa funzione può essere utilizzata nella zona di cottura 1 e nella zona 2

1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura per cui si desidera usare la funzione Caldo .



2. Toccare il tasto "Funzione Caldo ”

3. L’indicatore mostra "A", poi la zona di cottura avvia la funzione di riscaldamento.



Funzione Frittura

- Questa funzione serve per friggere.
- Questa funzione può essere utilizzata nella zona di cottura 3 e nella zona 4

1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura di cui si desidera utilizzare la funzione Frittura



2. Toccare il tasto "Funzione Frittura”

3. L’indicatore mostra "F", poi la zona di cottura comincia la funziona frittura.

35 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

35.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ► Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- ► La cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ► Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

35.2 La pulizia

◆ Cottura, Alloggiamento dell'apparecchio e comandi

Pulisca la cottura del fornello e il alloggiamento ed i comandi con un panno umido e morbido. In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato. In caso di sporco tenace è possibile utilizzare dell'aceto bianco.

⚠VORSICHT Attenzione

► Non utilizzi detersivi contenenti solventi come per esempio benzina, per non danneggiare le parti in plastica.

36 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.

► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

36.2 Cause e rimedi per gli errori

In caso di errore, comparirà un codice di errore nel display; esso descrive la causa dello stesso.

La seguente tabella aiuta a localizzare e rettificare gli errori minori.

Errore	Possibile causa	Correzione
E1/E2	Tensione atipica	► La tensione di alimentazione non rientra nel campo richiesto. Utilizzare una presa elettrica adatta.
E3/E4	Temperatura anomala	► Utilizzare un'altra pentola/controllarla
E5/E6	Sensore di temperatura per surriscaldamento, ciclo aperto o troppo breve	► Lasciare raffreddare l'apparecchio. Accendere e spegnere l'apparecchio per confermare l'errore.
F0/F1/F2	Guasto alla ventola	► L'apparecchio deve essere mandato in riparazione al servizio clienti.

F3-F8 F9-FE	Errore del sensore di temperatura	► L'apparecchio deve essere mandato in riparazione al servizio clienti.

HINWEIS Indicazione

- ► Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.
- ► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

37 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- ► Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ► Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

38 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

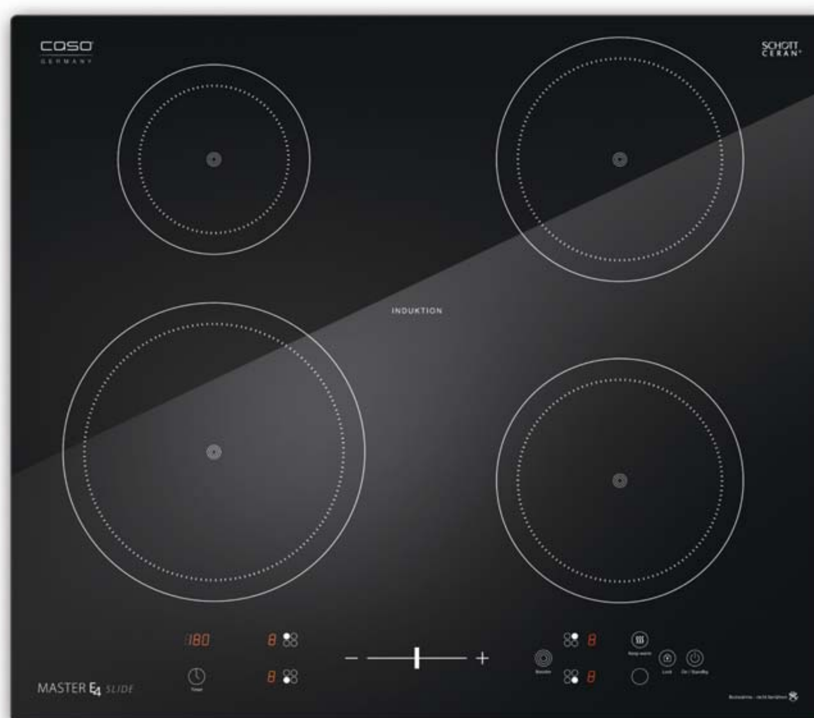
Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

39 Dati tecnici

Apparecchio	Cucina a induzione con 4 piastre di cottura - installazione
Nome	Master E4 Slide
Modello	MC-IF7219G
N. articolo	3040
Dati connessione	6,4-7,2 kW /400 V
Potenza assorbita	6400 Watt / max 7200 Watt
Misure esterne (L/A/P)	590 × 55 x 560 mm
Misure installazione	560 x 51 x 490 mm
Peso netto	14,0 kg

Manual del usuario

Cocina de inducción con 4 zonas
Para el montaje
Master E4 Slide



Articolo-N. 3040







39.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

39.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Cocina de inducción (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza
- del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

39.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

39.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

39.5 Derechos de autor (copyright)

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

40Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

40.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para cocinar y asar alimentos. La vajilla de cocción utilizada debe ser apta para cocinas de inducción.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG **Advertencia**

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

40.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ► Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- ► Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ► Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- ► Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ► No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- ► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ► Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ► No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.

40.3 Fuentes de peligro

40.3.1 Peligro por campo electromagnético

WARNUNG Advertencia

Los campos magnéticos generados durante el funcionamiento del aparato pueden causar daños en el mismo.

Es necesario atenerse a las siguientes indicaciones de seguridad:

- ► Las personas con electrosensibilidad aguda no deben permanecer durante más tiempo del necesario cerca del aparato.
- ► Las personas con marcapasos o bomba de medicamento implantada deberían consultar al médico por si el aparato pudiera ser perjudicial.
- ► No coloque objetos magnetizables como, p.ej. tarjetas de crédito, soportes de datos o casetes ni los coloque cerca del aparato.
- ► Coloque la vajilla en la parte central del fogón. La base de la olla ofrece una protección considerable frente al campo electromagnético.
- ► No retire las tapas del aparato.

40.3.2 Peligro de quemaduras

WARNUNG Advertencia

Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ► Proteja sus manos en todos los trabajos realizados en el aparato caliente o cocina utilizando guantes termoaislantes, un paño de cocina o similares.
- ► No coloque utensilios de cocina, tapaderas de olla o sartén, cuchillas u otros objetos de metal sobre el fogón. Cuando se enciende el aparato, estos aparatos pueden calentarse mucho.
- ► No toque la superficie caliente del campo cerámico.
  La cocina de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, aunque la temperatura de la vajilla de cocción calienta los fogones.

40.3.3 Peligro de explosión

WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ► Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente. Recomendamos calentar una lata de conserva abriéndola y colocándola en una olla llena de un cuarto de agua.

40.3.4 Peligro de incendio

WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de incendio.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ► Durante el funcionamiento, retire todos los objetos fácilmente inflamables (p.ej. limpiadores, botes de spray, paños de cocina, bayetas, etc.) de la zona cercana al aparato.
- ► Evite el sobrecalentamiento a largo plazo de aceites y grasas. El aceite o la grasa sobrecalentada puede inflamarse rápidamente.
- ► No coloque potas vacías sobre los fogones

HINWEIS Nota

Si se produjera un incendio sobre el fogón, proceda del siguiente modo:

- ◆ **Apague el aparato (si fuera preciso, desconecte el fusible).**
- ◆ **Extinga las llamas con una tapa de pota grande, un plato o un paño de cocina húmedo.**
  NO EXTINGA LA LLAMA CON AGUA!
- ◆ **Una vez extinguida la llama, espere hasta que los recipientes de cocción y el aparato se hayan enfriado y proporcione una ventilación suficiente de aire fresco.**

40.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).
- ► Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ► No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ► No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ► No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.

41 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

41.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- ► Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

41.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El Cocina de inducción Master E4 Slide para fuentes de asado incluye los siguientes componentes de fábrica:

- El Cocina de inducción Master E4 Slide
- 4 escuadras y 4 tornillos para la fijación
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- ► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

41.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

41.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

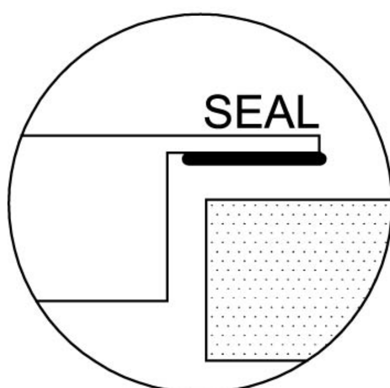
41.5 Colocación

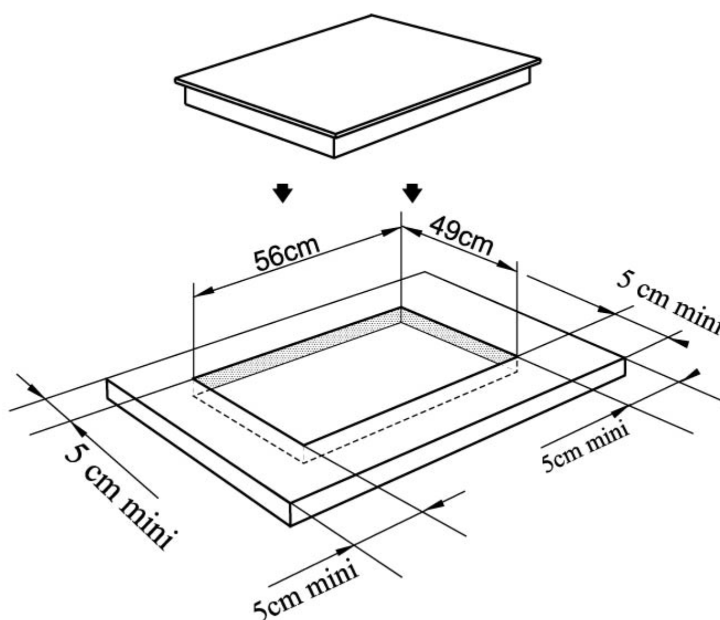
41.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato está concebido para ser montado.
- La pared que haya detrás del aparato y la zona sobre el aparato debe ser resistente al calor. La separación entre las zonas de cocción y los armarios que se encuentren encima debe ser de 760 mm como mínimo.
- El aparato debe reposar en una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor con suficiente capacidad de carga para el aparato y el más pesado de los alimentos que se vaya a cocinar. El grosor de la encimera debe ser de 30mm como mínimo.
- No se puede hacer funcionar la placa de inducción sobre una superficie que contenga hierro o acero ya que podría calentarse mucho.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.

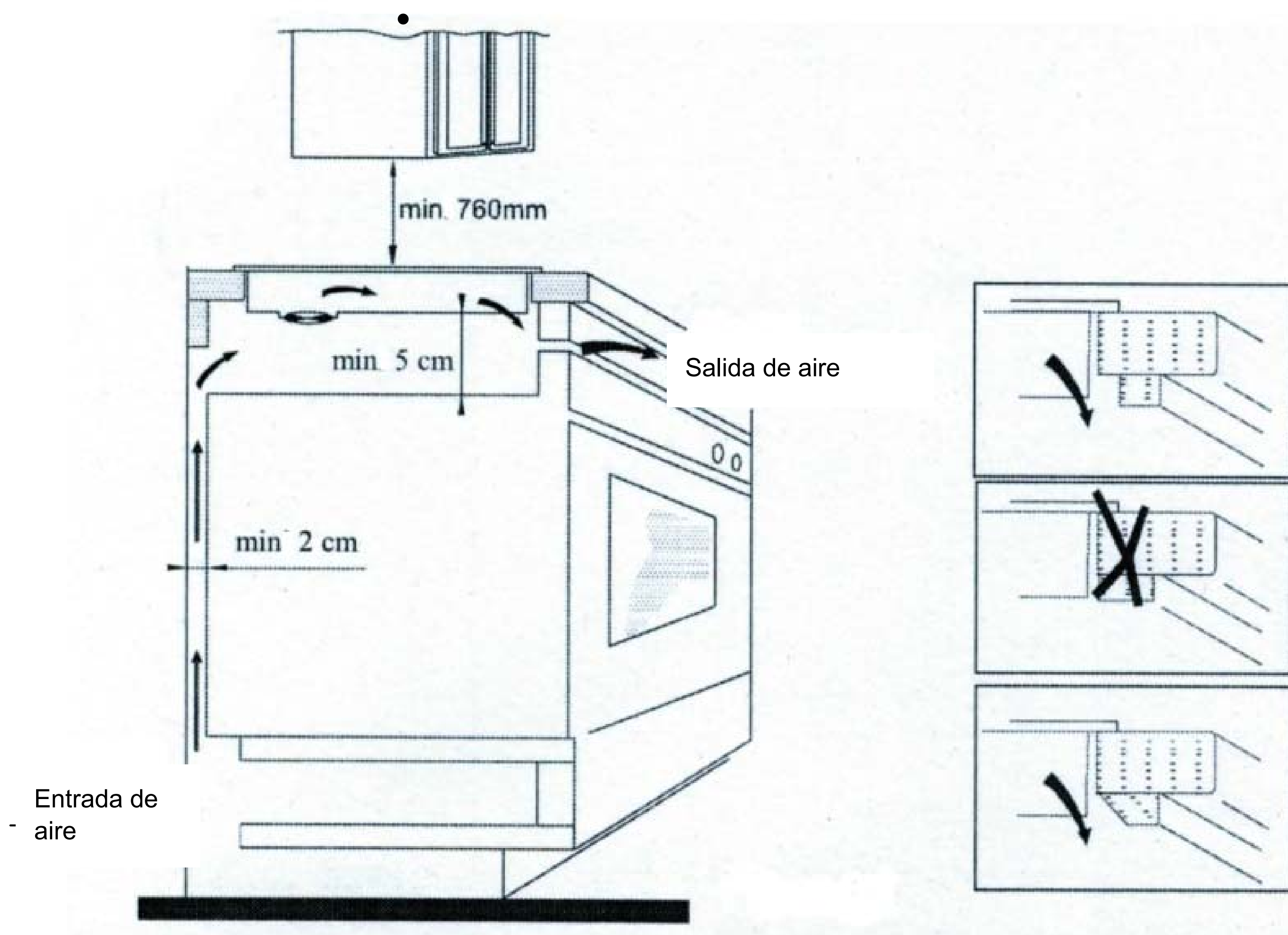
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- No coloque la cocina de inducción cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- Para un funcionamiento correcto del aparato, se necesita que haya suficiente corriente de aire. Deje libres 50 mm a cada lado del aparato.



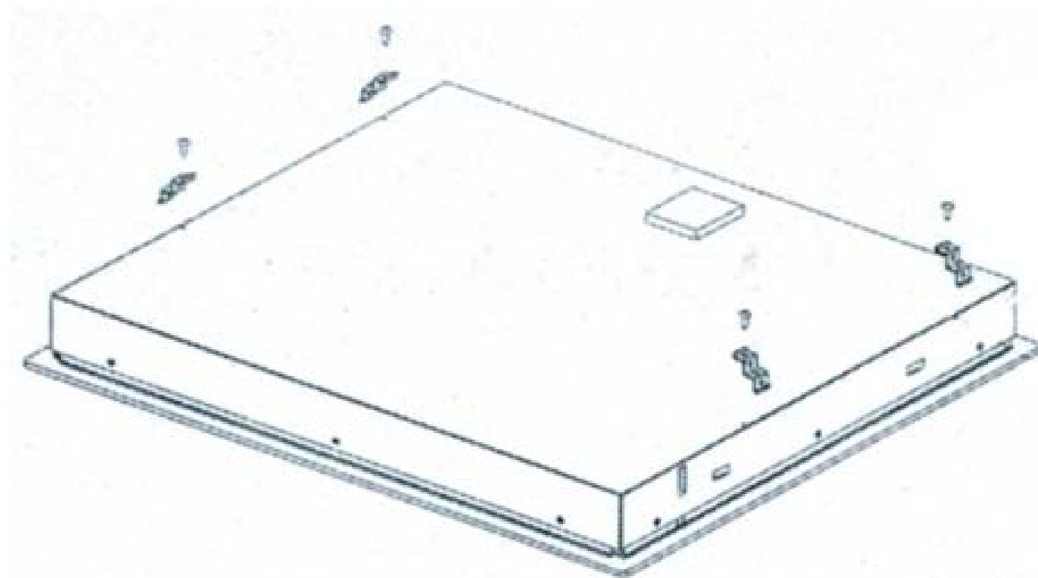


El aire frío se absorbe por debajo del aparato. No tape ni bloquee las ranuras de ventilación.

•



- Fije la placa de cocción en la encimera enroscando las 4 escuadras en la cara de abajo del aparato.
- Ajuste la posición de las escuadras al grosor de la encimera.



41.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.

Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

Limpie la puerta y las juntas del aparato.

Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.

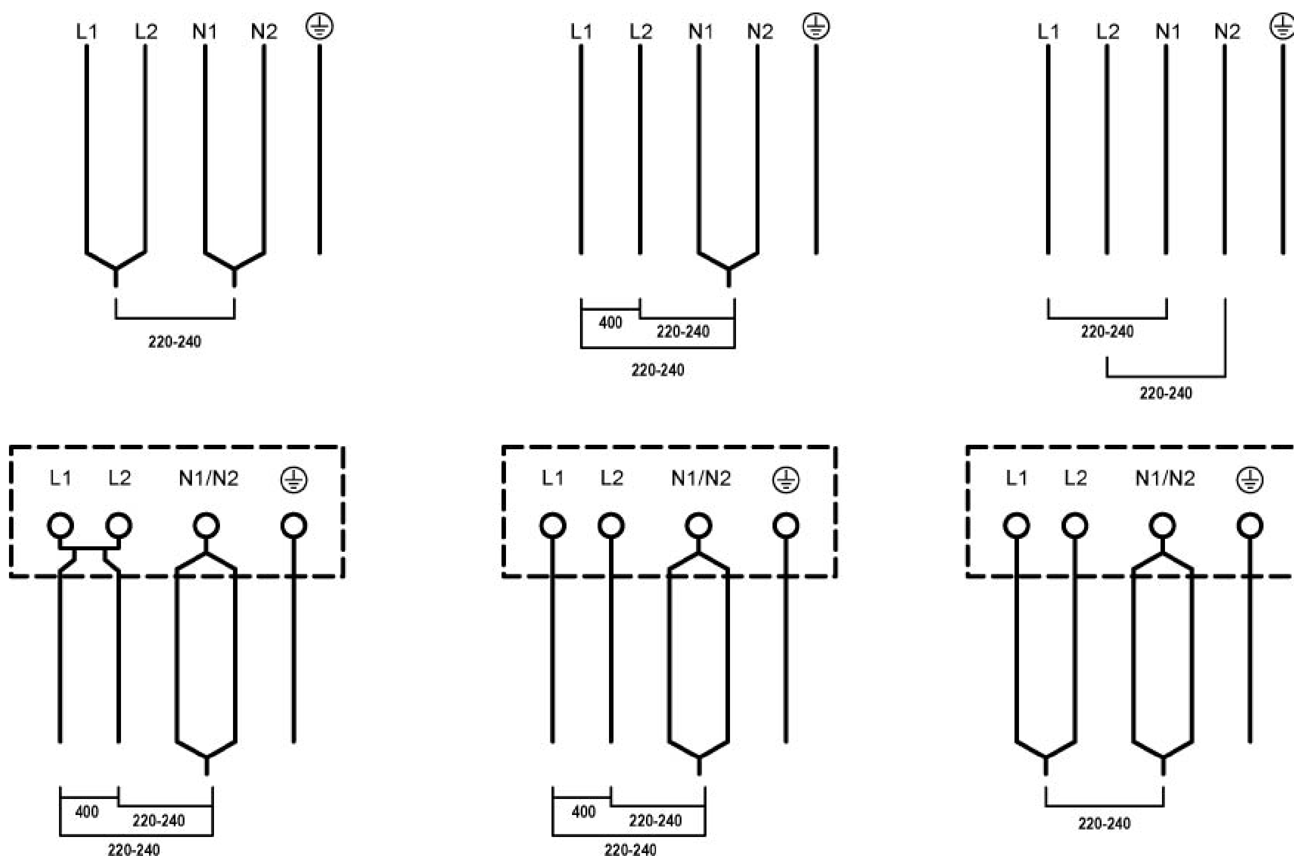
Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.

Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

41.6 Conexión eléctrica

Para un uso seguro y sin problemas del aparato se deben tener en cuenta los siguientes consejos con respecto a la conexión eléctrica:

La instalación del aparato debe ser realizada solamente por electricistas cualificados.



42Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

42.1 Descripción general



4 zonas de cocción

La placa de inducción tiene 4 zonas de cocción.

Utilizando el modo normal de potencia, las 4 zonas de cocción son independientes una de otra y se pueden ajustar individualmente.

Mientras la función *booster* (función de refuerzo) esté seleccionada en una de las zonas de cocción, la potencia de la zona asociada (1 y 3, ó 2 y 4) está limitada automáticamente hasta el nivel 2.

Zona de cocción	Máx. potencia normal	Máx. potencia con función *booster*
1	1500 Watt	2000 Watt
2	2200 Watt	2900 Watt

3	2200 Watt	2900 Watt
4	1500 Watt	2000 Watt

42.1.1 Instrucciones en el equipo



Estas instrucciones y la indicación "H" en la pantalla sirve a modo de advertencia de que la cocina cerámica puede calentarse mucho. La propia cocina de inducción no genera calor durante el proceso de cocción; la temperatura de la vajilla de cocción calienta el fogón.

Tenga presente las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse con el aparato caliente:

⚠VORSICHT Precaución

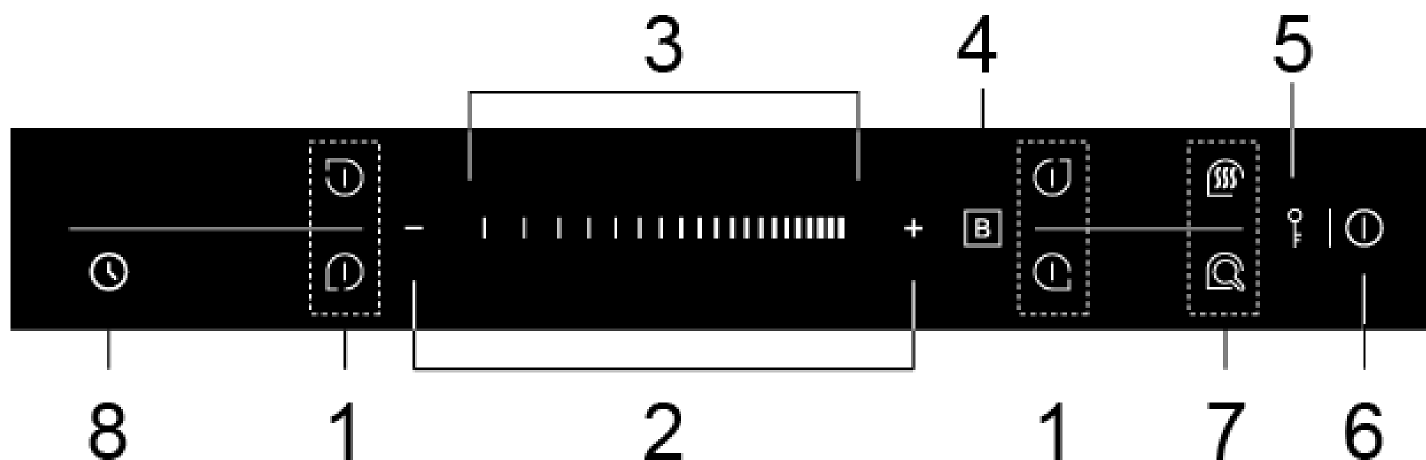
Peligro de sufrir quemaduras al entrar en contacto con a superficie caliente

► La superficie cerámica no debe tocarse mientras esté caliente (se muestra H en la pantalla)

► No coloque objetos sobre la superficie cerámica caliente.

42.2 Mandos e indicadores

42.2.1 Panel de mando y pantalla de indicación



1. controlador de la zona de cocción (1)
2. la tecla de selección +/- par seleccionando el nivel de potencia y temporizador
3. Slide controlador par to seleccionando el nivel de potencia y temporizador
4. Booster

5. Lock Activación del seguro a prueba de niños:
6. interruptor principal An/standby
7. Special functions: above: Keep Watm, beneath: Frying
8. Temporizador

42.2.2 Señales acústicas

El aparato emite, después del encendido y en caso de error, una señal acústica.

42.2.3 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura del aparato supera el límite crítico establecido, el aparato corta la alimentación eléctrica por motivos de seguridad.

Tras una fase de enfriado, el aparato puede apagarse y volver a encenderse.

HINWEIS Nota

► N**o** coloque potas vacías sobre los fogones Si se calienta una pota vacía o una sartén vacía, saltará la protección frente a sobrecalentamiento.

42.2.4 Desconexión automática

El aparato está equipado con un dispositivo de desconexión automática.

Si se olvidara de apagar el aparato, se cortaría el aporte de energía por motivos de seguridad. Los tiempos varían según el nivel de potencia seleccionada:

Nivel de potencia	Desconexión automática después de
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Cuando saque la olla de la placa, el aporte de energía se acaba inmediatamente después de la señal acústica.

42.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

43Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

⚠WARNUNG Advertencia

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

43.1.1 Ventajas de la cocina de inducción

Cocinado económico gracias a la transmisión directa de energía hasta la olla.

Aumenta la seguridad, ya que la energía sólo se transmite con la olla colocada.

Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y la base de la olla con un elevado rendimiento.

Calentamiento rápido.

Bajo riesgo de quemaduras, ya que la superficie de cocción sólo se calienta a través de la base de la olla.

Los residuos de cocción no se solidifican.

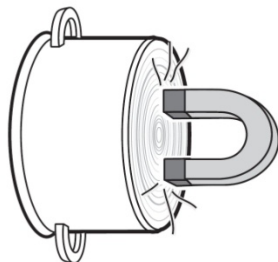
Regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

43.2 Instrucciones sobre la vajilla de cocción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, presentar propiedades magnéticas y una base plana y con suficiente capacidad.

Consejo para determinar la idoneidad del recipiente:

Asegúrese de que el recipiente lleva una indicación de idoneidad para cocinar en cocina de inducción o lleve a cabo la siguiente prueba magnética:



◆ **Pase un imán (p.ej. un imán adherente de una pizarra magnética) por la base de su recipiente de cocción. Si presenta una fuerte atracción, puede utilizar el recipiente de cocción sobre la cocina de inducción.**

La siguiente tabla sirve de referencia para elegir la vajilla de cocción correcta:

Vajilla de cocción correcta	Vajilla de cocción incorrecta
Vajilla de cocción con base ferromagnética (con contenido de hierro)	Recipientes de cobre, aluminio, cristal refractario y otros recipientes no metálicos
Recipiente de acero esmaltado con base resistente	Recipiente de acero inoxidable sin núcleo de acero magnético
Recipiente de hierro de fundición con base esmaltada	Recipientes que no poseen base llana sobre el fogón
Recipientes de acero multicapa inoxidable, acero inoxidable ferrítico o aluminio con base especial.	Recipientes con diámetro de base inferior a 12 cm. y superior a 26 cm.

HINWEIS Nota

- Cuando se utilicen ollas de inducción, en algunos fabricantes pueden surgir ruidos debidos al diseño de este tipo de ollas.

VORSICHT Precaución

Tenga presente también las siguientes instrucciones relativas al uso de una vajilla de cocción adecuada:

- Utilice sólo potas con base apta para cocinas de inducción.
- El peso máximo admisible de todas las ollas con contenido no debe superar los 24 kg.
- Precaución durante el uso de ollas de cocinar a fuego lento de paredes huecas. Este tipo de ollas pueden hervir en vacío accidentalmente. Esto causaría daños en la olla y el fogón.
- Evite que la superficie de la vajilla de cocción arañe la superficie de cocción. (aunque la superficie de cerámica vidriada resulte arañada no impediría el buen funcionamiento del aparato).

43.3 Instrucciones de seguridad

WARNUNG

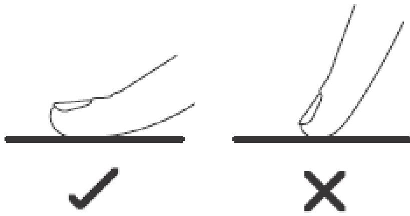
- ► Para poder controlar rápidamente cualquier situación peligrosa, no dejar el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- ► No mover el aparato mientras esté en funcionamiento o cuando tenga vajilla caliente encima.
- ► Asegúrese de que el recipiente que utilice para cocinar esté centrado en la zona de cocción. El recipiente no debe reposar ni en el panel de control ni en el marco.
- ► No dejar utensilios de cocina metálicos, tapas de ollas o de sartenes, cuchillos o cualquier otro objeto metálico encima de las zonas de cocción. Éstos podrían calentarse cuando se conectara el aparato.
- ► No dejar papel de aluminio ni bandejas de metal en la superficie del aparato para evitar sobrecalentamiento.
- ► No tocar la superficie de la zona cerámica.
La placa de inducción no produce calor por sí misma durante el proceso de cocción sino que son los recipientes calientes que elevan la temperatura de la placa.
- ► Mantenga siempre la placa de inducción y el suelo de la olla seco y limpio. Si hubiera algún líquido entre el suelo de la olla y la placa, éste podría evaporarse, crear presión y hacer saltar la olla. ¡Riesgo de lesiones!

HINWEIS Nota

► Apague el aparato después del uso. Así evitará un consumo de energía innecesario y garantizará su seguridad.

43.4 Funcionamiento del aparato

43.4.1 Uso del control táctil



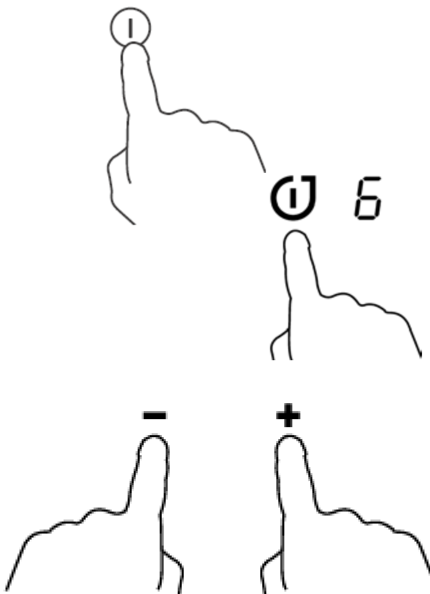
• Los controladores responden al tacto de manera que no tiene que aplicar presión alguna.

• Use la yema del dedo, no la punta.

• Se oye una señal cada vez que se registra un toque.

• Asegúrese de que los controles están siempre limpios, secos y que no están cubiertos con ningún objeto (p.ej. utensilio de cocina o trapo). Incluso una capa fina de agua puede dificultar el manejo de los controladores.

43.4.2 Apagar



El aparato se apaga mediante el **interruptor principal An/standby (6)**.

Cada placa se apaga individualmente con la **tecla "+" y "-" (2)** (al pulsar simultáneamente) o bien, seleccionando el nivel de potencia "0" par el controlador Slide.

HINWEIS **Nota**

► Tenga en cuenta que el ventilador del aparato seguirá funcionando en inercia durante un tiempo después del apagado para disipar el calor acumulado en el interior del aparato.

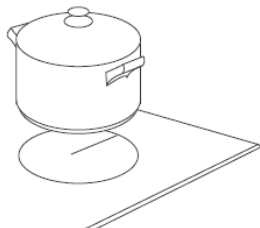
► Si no utilizara el aparato durante bastante tiempo, desconéctelo de la toma de alimentación eléctrica para cortar el suministro eléctrico del mismo.

43.4.3 Encendido

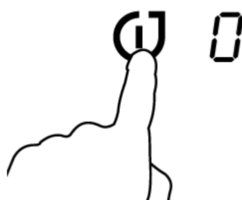
Conectar el enchufe a una toma eléctrica adecuada.



Apague el aparato con el interruptor principal **Encendido/Apagado (6)**. Se emite una señal acústica corta, los campos emiten un destello y el aparato entra en modo de espera (modo *Standby*).

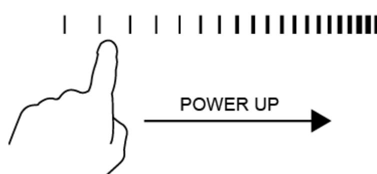


Ponga el recipiente con el alimento a cocinar centrado en la zona de cocción (Ø 120 mm - 260 mm).



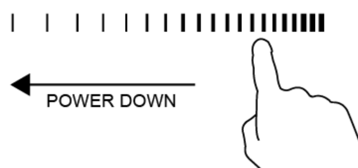
Toque el controlador de la zona de cocción (1) y el indicador adjunto destellará.

43.4.4 Potencia



Para seleccionar el nivel de potencia pulse la **tecla de selección +/- (2)** to el Slide controlador (3) tanto tiempo como sea necesario hasta que el indicador de funciones correspondiente se ilumine. .

Puede escoger entre los niveles 1 a 9.



43.4.5 Booster (función de refuerzo)





Para alcanzar de manera más rápida la temperatura deseada pulse **Booster (4)** después de seleccionar el nivel de potencia.

Se muestra “b” en la pantalla y la potencia del booster se alcanza en los siguientes 5 minutos como máximo. Después de este tiempo se vuelve al nivel de potencia ajustado anteriormente.



Mientras la función *booster* (función de refuerzo) esté seleccionada en una de las zonas de cocción, la potencia de la zona asociada (1 y 3, ó 2 y 4) está limitada automáticamente hasta el nivel 2.

Por ejemplo: Si el booster de la zona de cocción 3 estuviera conectado, la zona de cocción 1 se podría encender como máximo a nivel de potencia 2.

Para apagar el booster pulse otra vez **Booster (4)** o bien **“-“**. La zona de cocción se reajusta al nivel de potencia previo.

43.4.6 Temporizador

43.4.7 Uso del temporizador



Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

• se puede utilizar como cronómetro. En este caso el temporizador no apagará ninguna de las zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo ajustado.

• se puede utilizar como temporizador de una o más zonas de cocción simultáneamente.

• el temporizador se puede ajustar hasta 9:59 minutos.

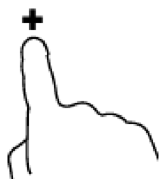
43.4.8 Si no se selecciona ninguna de las zonas de cocción



Apague el aparato con el interruptor principal **Encendido/Apagado (6)**.

Se puede utilizar como cronómetro aunque no se seleccione ninguna de las zonas de cocción.

Toque el controlador del temporizador. El cronómetro parpadeará y mostrará “0:10” en la pantalla del temporizador.

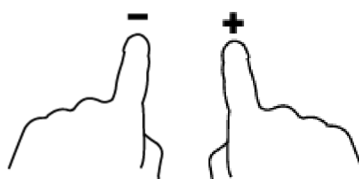


Ajuste el tiempo tocando los controladores “-“ o “+”.



Consejo: Toque “+” para aumentar las unidades de minuto. Mantenga la pulsación para aumentar las decenas de minuto.

Toque “-“ para disminuir las unidades de minuto. Mantenga la pulsación para disminuir las decenas de minuto. Si el tiempo excediera 2 horas, mantenga pulsado el controlador “-“ para conseguir disminuciones de 30 minutos.



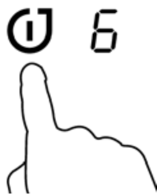
Al tocar simultáneamente “-“ y “+” el temporizador se cancela y se muestra “0:00” en la pantalla de los minutos.

La cuenta atrás empieza inmediatamente después de haber ajustado el intervalo de tiempo. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

Al finalizar el intervalo de tiempo se emiten señales acústicas durante 30 segundos y el indicador muestra “---“.

Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción.

43.4.9 Si el temporizador está puesto para una zona:

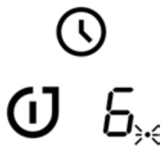


1. Toque el controlador de la zona de cocción cuyo temporizador se quiera ajustar (p.ej. zona 3#)



2. Toque el controlador del temporizador. El indicador parpadeará y mostrará “0:10” en la pantalla de los minutos.

3. Ajuste el tiempo tocando los controladores “-“ o “+”



4. La cuenta atrás empieza inmediatamente después de haber ajustado el intervalo de tiempo. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

NOTE: El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia se ilumina indicando la zona que se ha seleccionado.

5. Al finalizar el intervalo de tiempo ajustado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

43.4.10 Si el temporizador se ha puesto para más de una zona:

Cuando ajuste el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas correspondientes se encenderán. La pantalla mostrará los minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

0:15 6. (ajustar a 30 minutos)

3 (ajustar a 15 minutos)

2. Al finalizar la cuenta atrás, la zona correspondiente se apaga, se muestra el nuevo intervalo de tiempo y el punto de la zona correspondiente parpadea.

0:30

6

Al finalizar el tiempo ajustado, se emite una señal sonora y el aparato, o la zona de cocción entra en modo de espera (modo standby).

HINWEIS Nota

- ► Durante el funcionamiento del temporizador, es posible ajustar la duración cuando se desee mediante las teclas +/- (4). La función memoria permite que los ajustes de potencia y temperatura sigan siendo los mismos.
- ► Durante el proceso de cocción, es posible ajustar de nuevo la temperatura y el nivel de potencia según se desee. También es posible volver a ajustar el temporizador de vez en cuando.

43.4.11 Seguro a prueba de niños



El seguro a prueba de niños evita el uso no supervisado del aparato por parte de niños o el ajuste sin supervisión de las teclas.

Activación del seguro a prueba de niños:

Pulse la tecla **Lock (5)** hasta que se muestre “Loc” en el indicador del temporizador. Durante el estado de ajuste del aparato, todas las teclas excepto el interruptor principal Conexión/Desconexión (6) están desactivadas. Las zonas de cocción siguen calentando según el nivel de potencia previamente ajustado.

Desactivación del seguro a prueba de niños:

Pulse la tecla **Lock (5)** hasta que el indicador de funciones se apague.

43.4.12 Uso de las funciones especiales

Función para mantener caliente:

• Se puede utilizar esta función para mantener caliente la comida.

• Esta función se puede utilizar en las zonas 1 y 2.



1. Toque el controlador de la zona de cocción que desee utilizar para mantener la comida caliente.

2. Toque el controlador de la función “mantener caliente”



3. El indicador muestra “A” y la función para mantener caliente se inicia.

Función “Freir”

• Se puede utilizar esta función para freir comida.

• Esta función se puede utilizar en las zonas 1# y 4#.



1. Toque el seleccionador de la zona de cocción y escoja la zona que desee utilizar (p.ej. zona 4#),

2. Toque el controlador de la función “Freir”



3. El indicador muestra “F” y la función para freir se inicia.

44Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

44.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ► Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ► El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras Espere hasta que el aparato enfríe.
- ► Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ► Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ► No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

44.2 Limpieza

◆ Fogón de cerámica, carcasa y consola de mando

Limpie el fogón cerámico, con un paño suave humedecido o utilizando una solución jabonosa suave, no agresiva. Si la suciedad está muy incrustada puede utilizar un poco de vinagre de vino blanco.

⚠VORSICHT Precaución

- ► No utilice limpiadores con disolventes como, p.ej. la gasolina, para no dañar los componentes de plástico.

45Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

45.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

- ► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

45.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallo	Posible causa	Solución
E1/E2	Tensión anómala	► La tensión de alimentación no se encuentra dentro del rango especificado. Utilizar la toma de alimentación adecuada.
E3/E4	Temperatura anómala	► Seleccione otra olla/revísela
E5/E6	Protección frente al sobrecalentamiento de los niveles de potencia/circuito más abierto o más corto	► Espere hasta que el aparato haya enfriado Apague el aparato y vuelva a encenderlo para resolver el fallo.

F0/F1/F2	Fallo en el ventilador	► Enviar el aparato al servicio al cliente para que sea reparado.
F3-F8 F9-FE	Fallo en el sensor de temperatura	► Enviar el aparato al servicio al cliente para que sea reparado.

VORSICHT Precaución

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

46 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.



En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.

► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

47 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

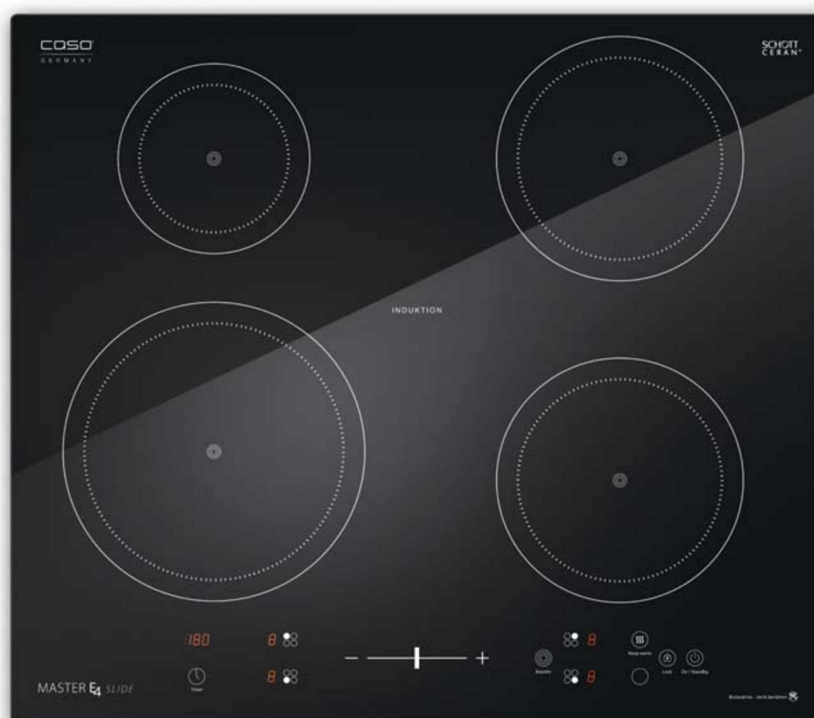
48Datos técnicos

Aparato	Cocina de inducción con 4 zonas
Denominación	Master E4 Slide
Modelo	MC-IF7219G
Nº de art.	3040
Conexión	6,4-7,2 kW /400 V
Consumo de potencia	6400 Watt / max. 7200 Watt
Dimensiones exteriores (H/An/Fondo)	590 x 55 x 560 mm
Medidas para el montaje	560 x 51 x 490 mm
Peso neto	14,0 kg

Gebruiksaanwijzing

Inbouw inductiekookplaat met 4 kookzones

Master E4 Slide



Arti.Nr. 3040







48.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw Master E4 Slide als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

48.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Master E4 Slide (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

48.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

48.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

48.5 Auteurswet

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

49 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

49.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

bestemd voor het opwarmen, koken en bakken van levensmiddelen.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem, die geschikt is voor inductie.

bestemd. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.
- Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

49.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ► De installatie mag alleen door gekwalificeerde vakmensen uitgevoerd worden.
- ► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ► Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- ► Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ► Trek niet aan het aansluitsnoer en hou het apparaat niet vast aan het aansluitsnoer.
- ► Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.

49.3 Gevaar bronnen

49.3.1 Risico van elektromagnetische velden

WARNUNG WAARSCHUWING

Door de werking van het apparaat als gevolg magnetische velden kan schade veroorzaken.
Neem de volgende voorzorgsmaatregelen:

- Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- Mensen met een verhoogde elektrische gevoeligheid moet niet langer dan noodzakelijk verblijf in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat.
- Mensen met pacemakers of geïmplanteerde drugs pomp moet in overleg met de onzekerheid over het veilig gebruik van het apparaat met uw arts.
- Plaats en niet in de Buurt van inductiekookplaat inrichting van de voorwerpen makkelijk op magneetvelden reagens (BV radio, televisie, computers, cassetterecorders, etc.).
- Stel de pan op de kookplaat in het midden. Zonneweringen de bodem van de pot zo ver mogelijk van het elektromagnetische veld.
- Verwijder alle deksels op het apparaat.

49.3.2 Brandwonden

WARNUNG WAARSCHUWING

Het verwarmde met het koken product en het apparaat dat wordt gebruikt kookgerei en het oppervlak van het apparaat kan zeer heet zijn.
Neem de volgende voorzorgsmaatregelen om zichzelf of anderen niet te branden of schroeien

- Bescherm uw handen tijdens het werken op het apparaat of hete pannen met warmte-isolerende handschoenen, pannenlappen of iets dergelijks.
- Zet geen keukengerei, koken of pan deksel, mes of andere metalen voorwerpen op de kookplaat. Als het apparaat is ingeschakeld, deze objecten zijn zeer heet.
- Raak het hete oppervlak van de keramische veld.
  De inductiekookplaat zelf tijdens het kookproces, geen warmte. De temperatuur van de pan wordt verwarmd, maar de hete plaat.

49.3.3 Explosiegevaar

WARNUNG WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door ontsteking van de inhoud.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

► Verwarm nooit voedsel of vloeistoffen in gesloten containers, zoals Blikjes. Als gevolg van de daaruit voortvloeiende druk kan barsten van de tank. Een blikje wordt verwarmd op zijn best, door het openen en is in een pot gevuld met water.

49.3.4 Brandgevaar

WARNUNG WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

► Verwijder tijdens het gebruik, alle brandbare voorwerpen (zoals schoonmakers, spuitbussen, ovenwanten, theedoeken, etc.) uit de onmiddellijke nabijheid van het apparaat.

► Vermijd een langdurige oververhitting van oliën en vetten. Oververhitte olie of vet kan snel vlam vatten.

► Doe een lege pot niet op de kookplaat!

HINWEIS TIP

Als er een brand op een kookplaat, gaat u als volgt:

◆ **Schakel (indien nodig schakel de zekering).**

◆ **U stik de vlammen met een grote pot deksel, een plaat of een vochtige theedoek.**

◆ **NIET HELDER WATER!**
Na de brand is geblust, laat afkoelen keukenapparatuur en bieden voldoende frisse lucht.υ

49.4 Gefahrenquellen

49.4.1 Gevaar door elektrische stroom

GEFAHR GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► De installatie mag alleen door gekwalificeerde vakmensen uitgevoerd worden.
- ► Trek nooit aan het snoer, maar de stekker in om het scheiden van de macht.
- ► Voordat u de lamp van de interne licht is, schakelt het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ► Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ► Trek niet aan het aansluitsnoer en hou het apparaat niet vast aan het aansluitsnoer.
- ► Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.

50Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

50.1 Veiligheidsvoorschriften

WARNUNG WAARSCHUWING

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

50.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Master E4 Slide wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- Inbouw-inductiekookplaat met 4 kookzones – Master E4 Slide
- 4 haken en 4 schroeven ter bevestiging
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS TIP

- ► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

50.3 Uitpakken

Neem het apparaat uit de kartonnen doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

50.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS TIP

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

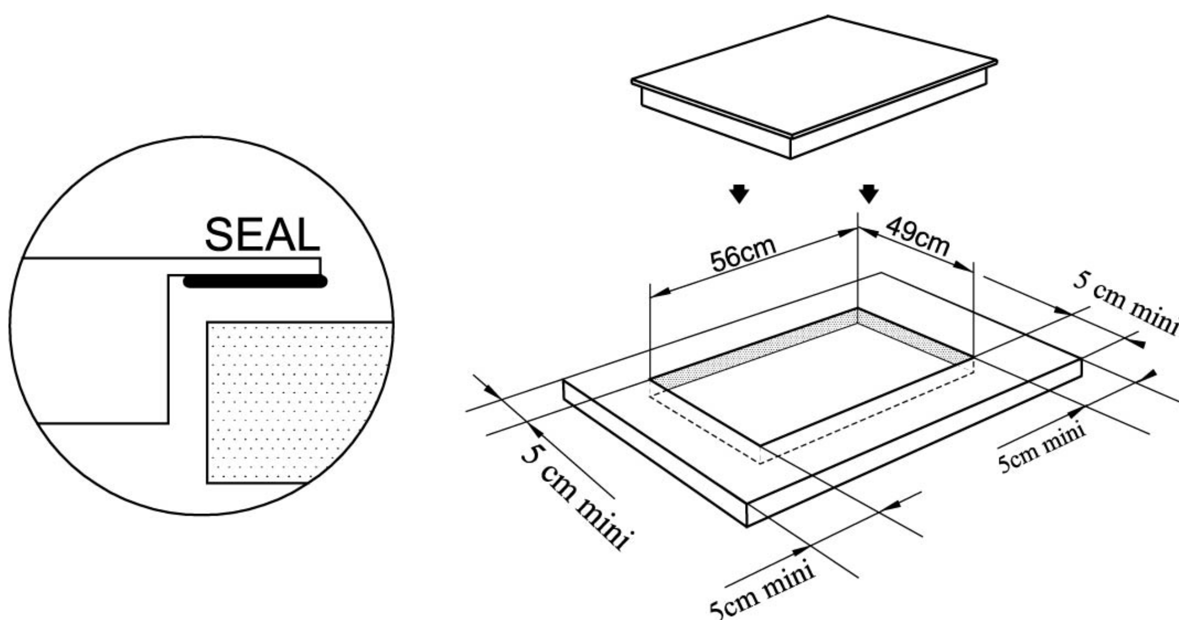
50.5 Plaatsen

50.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat is voor inbouw bestemd.
- De wand achter het apparaat en de zone boven het apparaat moeten hittebestendig zijn. De afstand tussen kookplaat en de kasten die zich daar boven bevinden, moet minstens 760 mm. bedragen.
- Het apparaat moet neergezet worden op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor het apparaat en het zwaarste gerecht. De dikte van het blad moet minstens 30 mm. bedragen.
- De inductiekookplaat mag niet op een ijzeren of staalhoudende ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit erg heet kan worden.
- Kies de plek van plaatsing dusdanig dat kinderen hete oppervlakten van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.

- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die makkelijk op magneetvelden reageren (bijv. koelkasten, vaatwassers, drogers, radio's, televisies, cassetterecorders, etc.).
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.
- Voor correct gebruik is voldoende luchtcirculatie vereist. Laat bij plaatsing aan alle zijden 50 mm. ruimte vrij.



- De koellucht wordt vanuit de onderkant van het apparaat aangezogen. Blokkeer geen ventilatieopeningen en dek ze ook niet af.

min. 760mm

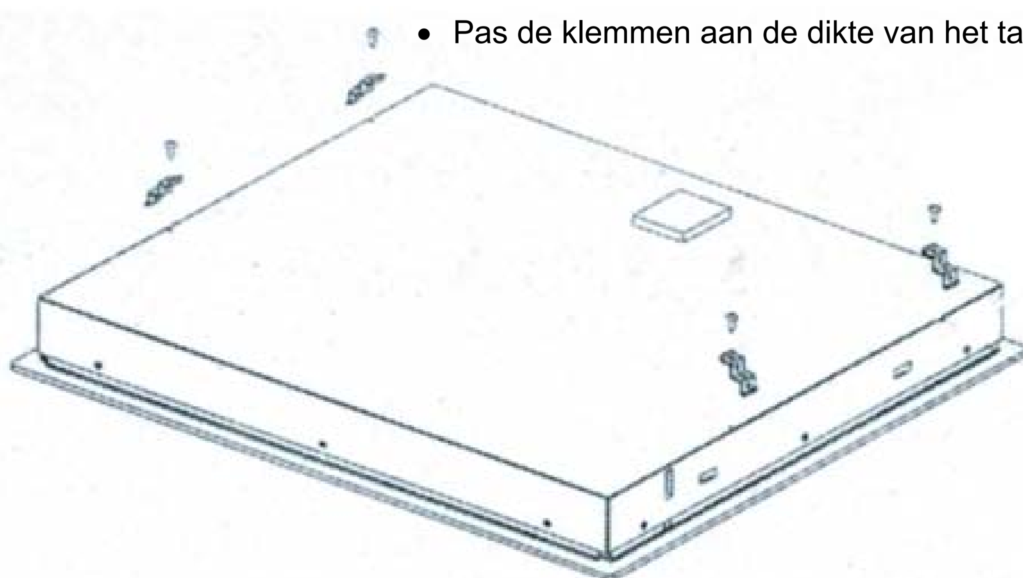
min. 5 cm

Luchtuitlaat

min 2 cm

Luchtinlaat

- Bevestig de kookplaat aan het tafelblad door 4 klemmen aan de onderkant van het apparaat vast te schroeven.
- Pas de klemmen aan de dikte van het tafelblad aan.



50.5.2 Voorkomen van frequentiestoringen

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisie of soortgelijke apparaten optreden.

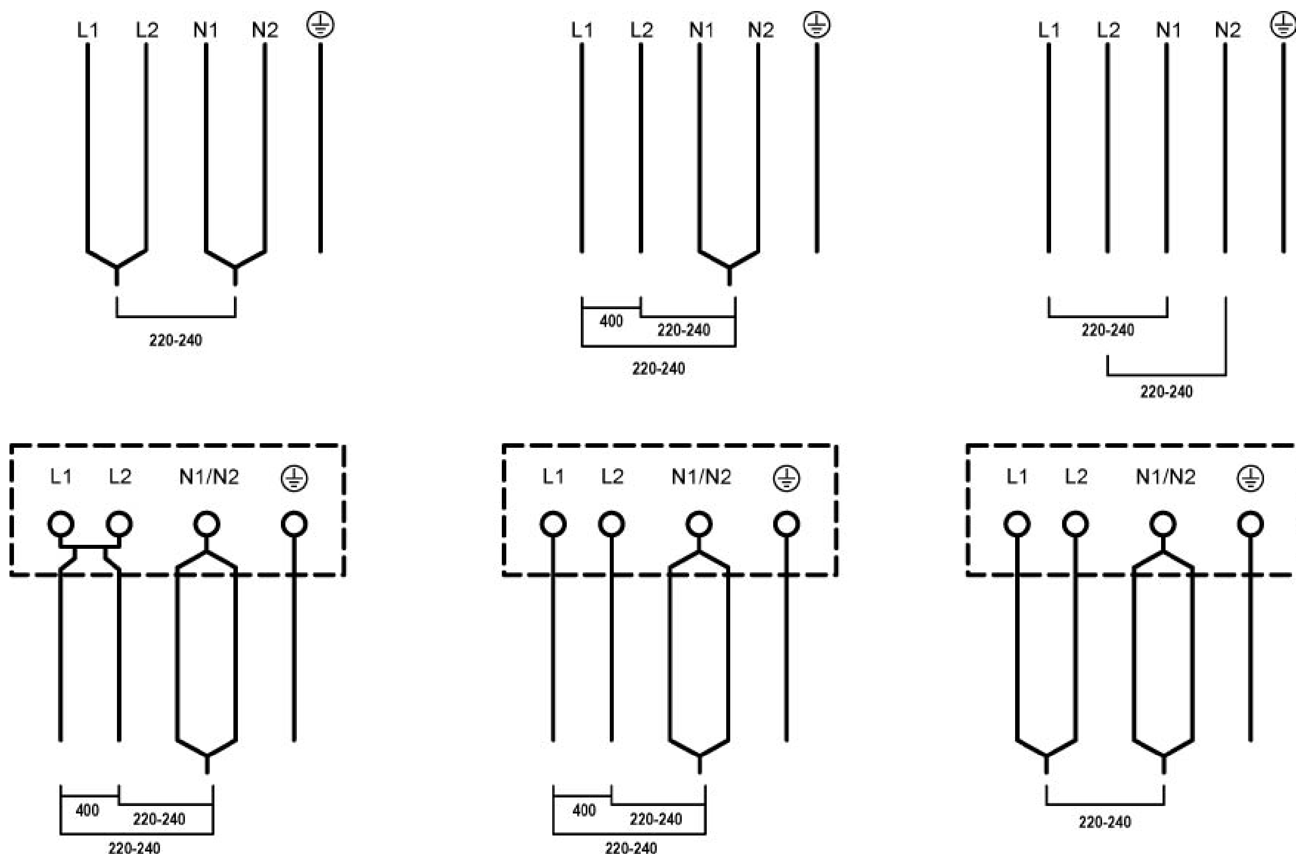
Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat
  Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zeker te zijn van een goede ontvangst.

50.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

Plaatsing van het apparaat mag uitsluitend door een vakkundig bedrijf/vakmensen (elektrospeciaalzaak) uitgevoerd worden.



51 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

51.1 Algemeen overzicht



4 Inductiekookzones

De inductiekookplaat heeft 4 kookzones.

Bij normaal gebruik van de kookstanden werken alle 4 zones onafhankelijk van elkaar en zijn ze individueel instelbaar.

Wordt voor een kookzone de booster gekozen, wordt de desbetreffende kookzone tot maximaal kookstand 2 verhoogd (1 en 3, als ook 2 en 4).

Kookzone	Max. vermogen normaal	Max. vermogen met booster
1	1500 Watt	2000 Watt
2	2200 Watt	2900 Watt
3	2200 Watt	2900 Watt
4	1500 Watt	2000 Watt

51.1.1 Aanwijzingen bij het apparaat



Deze aanwijzing en het verschijnen van "H" in het display dient ter waarschuwing dat de keramische plaat heet kan zijn. De inductiekookplaat zelf ontwikkelt tijdens het kookproces echter geen warmte: de temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat!

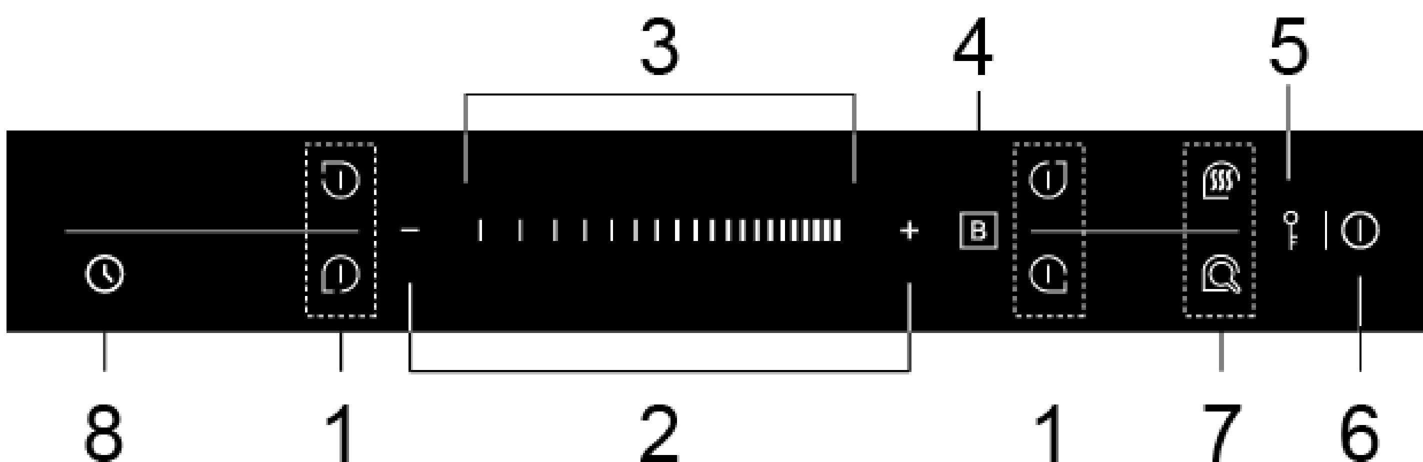
⚠VORSICHT VOORZICHT

Verbrandingsgevaar bij hete oppervlakte!

► De oppervlakte van de keramische plaat niet aanraken zolang deze heet is (H verschijnt in display)

► Geen objecten op de hete keramische plaat neerleggen.

51.2 Bedieningspaneel en display



1. Kookplaat-toets en -display
2. +/--toetsen om de kookstand / timer in te stellen
3. Schuifregelaar om de kookstand / timer in te stellen
4. Booster
5. Slot / kinderslot

6. Aan/standby
7. Speciale functies, boven: warm houden, onder: aanbraden
8. Timer

51.2.1 Pieptonen

Het apparaat geeft na inschakeling en na een foutmelding een akoestisch signaal af.

51.2.2 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting.

Wanneer de temperatuur van het apparaat de kritische grens overschrijdt, schakelt het apparaat uit veiligheidsoverwegingen de stroomtoevoer uit.

Na de afkoelperiode kan het apparaat weer uit- en ingeschakeld worden.

HINWEIS TIP

Plaats geen lege potten en pannen op de kookplaat. Het verwarmen van een lege pan of koepepan leidt ertoe dat de thermeische beveiliging bij oververhitting wordt ingeschakeld.

51.2.3 Automatische uitschakeling

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakeling. Als u vergeten bent het apparaat uit te zetten, schakelt het apparaat uit veiligheidsoverwegingen de energietoevoer uit. De tijden varieren per gekozen kookstand:

Kookstand	Automatische uitschakeling na
1~3	8 uur
4~6	4 uur
7~9	2 uur

Zodra u de pan van de kookplaat neemt, wordt na de automatische pieptoon de energietoevoer direct verbroken.

51.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

52Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten, zodat er bij gevaar snel ingegrepen kan worden.

52.1 Gebruikswijze en voordelen van inductiekookplaten

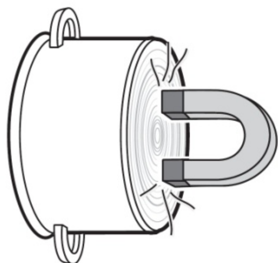
Bij een inductiekookplaat wordt de warmte niet door een verwarmingselement via de pan op de etenswaren overgedragen maar de benodigde warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gebracht.

Een inductiespoel onder de glaskeramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat door dringt in de glaskeramische kookplaat en in de bodem van de pan een warmtevormende stroom opwekt.

Voordelen van een inductiekookplaat

- Energiezuinig koken door directe energieoverdracht op de pan.
- Verhoogde veiligheid, doordat de energie alleen wordt overgedragen als er een pan op staat.
- Energieoverdracht tussen inductiekookzones en panbodem met hoog rendement.
- Hoge opwarmsnelheid.
- Gering verbrandingsgevaar omdat de kookoppervlakte alleen door de bodem van de pan wordt verwarmd.
- Overgelopen etenswaren branden niet vast.
- Snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

52.2 Aanwijzingen voor kookgerei



Het voor de inductie kookoppervlakte te gebruiken kookgerei moet uit metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en voldoende vlakke bodemruimte hebben.

Zo kunt u vaststellen of het kookgerei geschikt is:

- **Breng een magneet (bv. een magneet van een magneetbord) naar de bodem van uw pan. Wordt de magneet sterk aangetrokken, dan kunt u deze pan op de inductiekookoppervlakte gebruiken.**

De volgende tabel dient als houvast voor het kiezen van het juiste kookgerei:

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Geëmailleerde pannen of potten uit staal met een dikke bodem	Koperen potten of pannen, aluminium, vuurvast glas en andere niet-metalen potten of pannen
Gietijzeren pannen of potten met geëmailleerde bodem	Potten of pannen uit roestvrij staal zonder magnetische ijzerkern
Pannen of potten uit roestvrij staal met meerdere lagen, roestvrij ferriet staal resp. aluminium met een speciale bodem	Potten of pannen die geen vlakke laag op de kookplaat hebben
	Potten of pannen met een bodemdoorsnee kleiner dan 12 cm. en groter dan 26 cm.

HINWEIS TIP

► Bij gebruik van inductie geschikte pannen van bepaalde fabrikanten kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de constructiewijze van deze pannen.

VORSICHT VOORZICHT

Let u ook op de volgende aanwijzingen voor het gebruik van geschikt kookgerei:

- Gebruik uitsluitend pannen met een bodem, die geschikt is voor inductie.
- Het maximale toegestane gewicht van alle pannen met inhoud **mag de 24 kg**. niet overschrijden.
- Voorzichtig bij het gebruik van lege bain-marie pannen. Deze pannen kunnen ongemerkt leeg koken. Dat leidt tot beschadegingen aan de pan en de kookplaat.
- Kras niet met de oppervlakte van de pan over de kookplaat (een verkraste glaskeramische oppervlakte heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat).

52.3 Veilgheidsvoorschriften

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

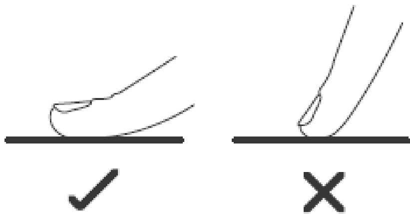
- Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten, zodat er bij gevaar snel ingegrepen kan worden.
- Het apparaat niet gedurende het gebruik of met heet kookgerei er op van zijn plaats bewegen.
- Let er op dat het kookgerei in het midden van de kookplaat staat. Het mag niet op het bedieningspaneel of op de rand neergezet worden.
- Geen keukengereedschap uit metaal, potten- of pannendeksels, messen of andere voorwerpen uit metaal op de kookplaat leggen. Als het apparaat wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen verhit worden.
- Geen aluminiumfolie of metalen bladen op de oppervlakte van het apparaat leggen, om oververhitting te vermijden.
- De hete oppervlakte van het keramische veld niet aanraken. De inductiekookplaat ontwikkelt tijdens het koken zelf geen hitte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat.
- Houdt u de kookplaat en de onderkant van de pannen altijd droog en schoon. Als er vloeistof tussen de onderkant van de pan en de kookplaat komt, kan de vloeistof verdampen en door de ontstane druk kan de pan in de lucht vliegen. Kans op verwonding.

HINWEIS TIP

► Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermeidt u onnodig energieverbuik en bent u verekerd van uw eigen veiligheid.

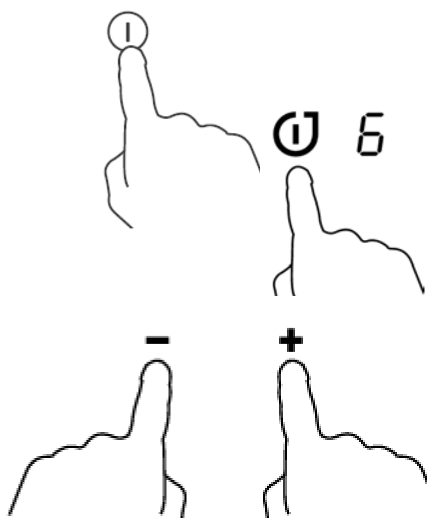
52.4 Gebruik van het apparaat

52.4.1 Bediening met Touch Control



De bediening reageert op aanraking, zonder druk.
Gebruik de bolle binnenkant van de vingers, niet de toppen.
U hoort een pieptoon zodra een contact is geregistreerd.
Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon en droog is. Zelfs een flinterdun laagje water bemoeilijkt de precieze werking.

52.4.2 Uitschakelen



Het gehele apparaat wordt met de **hoofdschakelaar An/Standby (6)** uitgeschakeld.

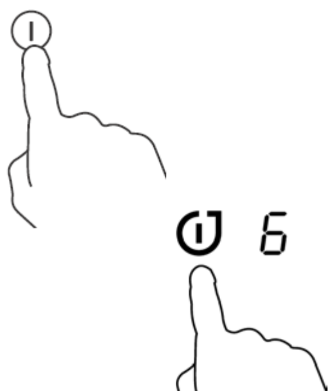
Iedere aparte kookzone wordt met de bijbehorende toets (1) uitgeschakeld,

of raak tegelijkertijd "-" en "+" aan of kies kookstand "0" met de schuifregelaar (3).

HINWEIS TIP

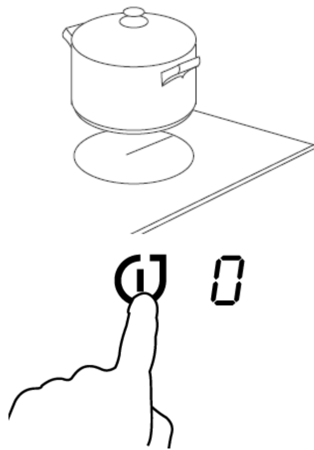
► Let u er op dat de ventilator van het apparaat na het uitschakelen nog een tijdje verder loopt, om de in het apparaat aanwezige warmte af te voeren.

52.4.3 Inschakelen



Volg onderstaande aanwijzingen voor een veilig gebruik van het apparaat:

Schakelt u het apparaat in met de hoofdschakelaar An/Standby (6). Er klinkt een akoestisch signaal, alle gebieden lichten kort op „-„ of „- - „, het apparaat schakelt naar de standby stand.



Zet een geschikte kookpot met de te bereiden etenswaren in het midden van de kookplaat (Ø 120 mm - 260 mm), die u wilt gebruiken.

Druk nu op de bijbehorende toets van deze kookplaat (1).

HINWEIS Tip

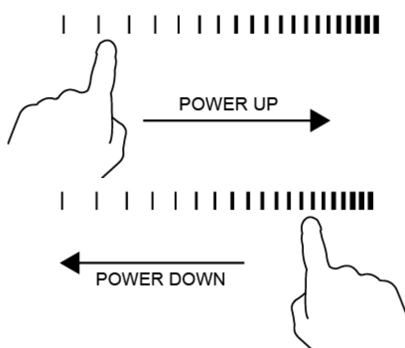
► Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en de oppervlakte van de kookzone schoon en droog zijn

► Als u niet binnen 1 minuut een kookstand kiest, schakelt de inductiekookzone vanzelf uit .

► Als het display van de kookstand knippert, dan betekent dit dat:

•u het kookgerei niet op de juiste kookzone heeft neergezet,
• het gebruikte kookgerei niet voor inductie geschikt is
• het kookgerei te klein is of niet precies in het midden van de kookzone staat.

52.4.4 Kookstanden



Om de kookstand te kiezen drukt u net zo lang op de keuzetoets +/- (2) , totdat de juiste stand oplicht of gebruik de schuifregelaar (3).

U kunt uit de kookstanden 1-9 kiezen.

52.4.5 Booster



Om zeer snel de gewenste temperatuur te bereiken, drukt u na uw keuze van de kookstand direct op Booster (4).

In het display verschijnt een „b“ en de booster functie kan maximaal 5 minuten gebruikt worden. Na die tijd schakelt de kookzone terug naar de voorheen ingestelde kookstand.

Wordt voor ene kookzone de booster gekozen, dan kan de bijbehorende kookzone (1 en 3, als ook 2 en 4) tot maximaal kookstand 2 verhoogd worden.



Voorbeeld; de booster voor kookzone 3 is ingeschakeld, kookzone 1 kan nu niet hoger wordt ingesteld dan kookstand 2.

Om de booster uit te schakelen, drukt u nog een keer op booster (3) of „-„ (2). De kookzone kiest de vooringestelde kookstand.

52.4.6 Timer

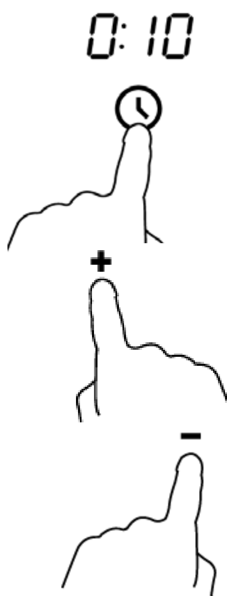


U kunt de timer op twee verschillende manier gebruiken:
• als kookwekker:

Hierbij schakelt de timer geen kookzone in wanneer de ingestelde tijd is afgelopen.
• als timer voor één of meerdere kookzones:

De timer is in te stellen tot maximaal 9 uur en 59 minuten.

52.4.7 Timer als kookwekker:



Schakel het apparaat in en kies de toets timer (8).

Met de toetsen + / – (2) of de schuifregelaar (3) stelt u de duur in met een interval van 1 minuut of bij langer drukken met een interval van 10 of 30 minuten (tot max. 9 uur, 59 min.)

Als u gelijktijdig op de toetsen + en – (2) drukt, wordt ook “0” getoond.

52.4.8 Timer voor meerdere kookzones



Na de keuze van de kookzone en de gewenste kookstand (1) drukt u op de timer toets (8).

Met de toetsen + / – (2) of de schuifregelaar(3) stelt u de duur in met een interval van 1 minuut of bij langer

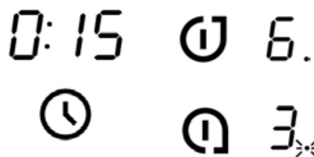


drukken met een interval van 10 of 30 minuten (tot max. 9 uur, 59 min.).

Het aftellen begint meteen.

De kookzone, waarvoor het aftellen is begonnen, is herkenbaar aan een rode punt.

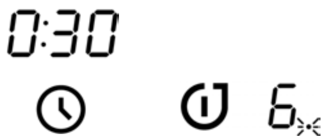




De timer geeft steeds de tijd aan voor de kookzone waarachter een rood lichtje oplicht.

Kookzone 4: de timer is op 15 min. ingesteld.

Kookzone 2: de timer is op 30 min. ingesteld.



Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal en het apparaat, of beter gezegd de kookplaat, gaat naar de standby stand.

Als u tegelijkertijd op de toetsen + en – (2) drukt, wordt de timer verwijderd en „0:00“ getoond.

HINWEIS TIP

- ► Gedurende de werking van de timer kunt u de duur naar believen met de knoppen +/- instellen. Door de geheugenfunctie blijft de instelling van de kookstand onveranderd.
- ► Gedurende het kookproces kan de kookstand naar believen opnieuw ingesteld worden. Ook de timer kunt u altijd weer opnieuw instellen.

52.4.9 Kinderslot



Het kinderslot voorkomt onbedoeld gebruik van het apparaat door kinderen of het onbedoeld indrukken van de knoppen.

Inschakelen van het kinderslot:
Drukt u de knop **Lock (5)** net zolang in totdat de timerfunctie “Loc” zichtbaar wordt. In afgegrendelde toestand zijn alle knoppen behalve de hoofdschakelaar aan/uit (6) gedeactiveerd. De kookzones verwarmen verder volgens de daarvoor ingestelde kookstand.

Uitschakelen van het kinderslot:
Druk op de knop **Lock (5**) tot de timerfunctie uitgaat.

52.4.10 Het gebruik van de speciale functies



Warmhoud-functie:

U kunt deze functie kiezen om maaltijden warm te houden. De functie kan gebruikt worden in kookzone 1 en 2.

Drukt u op de toets van de desbetreffende kookzone (1 of 2) en kies de **warmhoudfunctie (bovenste toets 7).**

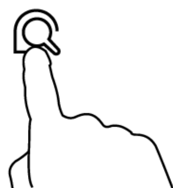


Het display toont "A" en start de warmhoudfunctie.

Aanbraad-functie:

U kunt deze functie gebruiken voor het even braden van vlees.

De functie kan gebruikt worden in kookstand 3 en 4.



Drukt u op de toets van de desbetreffende kookzone (3 of 4) en kies de **aanbraadfunctie (onderste toets 7).**



Het display toont "F" en start de aanbraadfunctie.

53Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

- **Veiligheidsvoorschriften**

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen: Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ► Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden en kookresten verwijderd. Een niet in een schone toestand verkerend apparaat heeft nadelige gevolgen voor de levensduur en kan leiden tot een gevaarlijke conditie van het apparaat.
- ► Schakel vóór het reinigen het apparaat uit.
- ► De kookzone kan na gebruik heet zijn. Er bestaat verbrandingsgevaar! Wacht u totdat het apparaat afgekoeld is.
- ► Reinig het apparaat na gebruik, zodra het is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart het reinigen onnodig en maakt het in extreme situaties onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ► Als er vochtigheid het apparaat binnendringt, kunnen elektrische elementen beschadigd worden. Let erop dat er geen vocht door de ventilatieopeningen naar de binnenkant van het apparaat loopt.
- ► Het apparaat niet in water onderdompelen en niet in de vaatwasser zetten.
- ► Krab hardnekkig vuil niet af met harde voorwerpen.

53.1 Reiniging

◆ Keramische kookzone, behuizing en bedieningspaneel

De keramische kookplaat met een zachte, lichtvochtige doek of met een milde, niet schurende zeepoplossing schoonwrijven. Bij sterke verontreiniging kunt u een beetje wijnazijn gebruiken.

⚠VORSICHT

- ► Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

54Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

54.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

- ► Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ► Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

54.2 Storingsmeldingen

Bij een storing verschijnt in het display een foutmeldingscode, die de oorzaak van de fout beschrijft.

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Korrigieren
E1/E2	Ongewone spanning	► De stroomverzorging ligt niet in het vereiste bereik. Geschikt stopcontact gebruiken.
E3/E4	Abnormale temperatuur	► Neem een andere pan / controleer de pan.
E5/E6	Oververhittingsbeveili ging temperatuursensor door open of te kort	► Apparaat laten afkoelen. Apparaat uit- en weer aanzetten, om de fout te herstellen.

	circuit	
F0/F1/F2	Fout in de ventilatie	► Het apparaat moet ter reparatie naar de klantenservice gestuurd worden.
F3-F8 F9-FE	Fout van de temperatuursensor.	► Het apparaat moet ter reparatie naar de klantenservice gestuurd worden.

HINWEIS TIP

► Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kan oplossen, richt u zich dan tot de klantenservice.

► Mochten er na langere wachttijd en het opnieuw inschakelen van het apparaat nog steeds foutmeldingen verschijnen, dan moet het apparaat ter controle naar de klantenservice gestuurd worden.

55Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS TIP

► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.

► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

56Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

57 Technische gegevens

Apparaat	Inbouw inductiekookplaat met 4 kookzones
Name	Master E4 Slide
Model	MC-IF7219G
Artikelnr.	3040
Aansluitgegevens	6,4-7,2 kW /400 V
Vermogens	6400 Watt / max. 7200 Watt
Afmetingen (B/H/T)	590 x 55 x 560 mm
Inbouwmaat	560 x 51 x 490 mm
Nettogewicht	14,0 kg